Вкусные блюда
для дома, для семьи

Все о грибах

Рецепты. Виды. Советы

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Грибы – удивительное создание природы. Они вызывают восторг, когда их находишь в лесу, например, желтых лисичек во мху после теплого дождика, или красную шляпку подосиновика в траве на лужайке. Но какие же грибы вкусные в супчике или в жаркое! Эта книга сообщит полезную информацию о том, какие бывают грибы, о их свойствах и особой обработке. А также добавит в вашу коллекцию много новых блюд и заготовок, которые без сомнения нужно приготовить.

- Все о грибах. Рецепты. Виды. Советы
  - Виды грибов
    - Съедобные грибы
    - Несъедобные и ядовитые грибы
    - Пищевая ценность грибов
    - Предупреждения
    - Азы грибной кулинарии
    - Салаты, жюльены и другие грибные закуски
      -
      - Грибной салат с филе цыпленка и сыром
      - «Отдых Сюцая»
      - Грибной салат с овощами и макаронами
      - Салат из грибов с клюквой
      - Салат из шампиньонов и спаржи
      - Салат из шампиньонов в винном соусе
      - Салат из шампиньонов с апельсинами и сладким перцем
      - Салат с шампиньонами, орехами и черносливом
      - Салат из шампиньонов и зеленого горошка
      - Салат из шампиньонов и мяса
      - Салат с шампиньонами и свежими огурцами
      - Салат с шампиньонами, яблоками и помидорами
      - Салат «Пикантный»
      - Грибной салат с картофелем и с яблоками
      - Грибной салат с крабовыми палочками
      - Грибной салат с ветчиной и сыром
      - Салат «Арлекин»
      - Салат из маринованных грибов и соленых огурцов

- Салат из маринованных грибов, помидоров и яблок
- Салат из маринованных грибов с острым перцем
- Салат из маринованных грибов и риса
- Салат с маринованными грибами и ветчиной
- Салат с маринованными грибами и рыбой
- Салат с маринованными грибами и творогом
- Грибной салат по-белорусски
- Салат с солеными грибами и ветчиной
- Салат с солеными грибами и овощами
- Салат из соленых (или маринованных) грибов с соусом
- Салат с консервированными шампиньонами и с орехами
- Салат «Гурман»
- Салат «Венский»
- Салат-коктейль «Новинка»
- Салат с грибами, сыром, яблоками и перцем
- Салат из сушеных грибов со свеклой
- Салат «Туска»
- Салат «Пестрый»
- Салат-коктейль острый
- Салат-коктейль яичный с хлебной крошкой
- Салат из грибов и мяса цыпленка
- Салат-коктейль из шампиньонов
- Салат из шампиньонов с телятиной
- Салат из шампиньонов с помидорами
- Салат из шампиньонов с квашеной капустой
- Салат грибной с сыром, яблоками и зеленью
- Салат из маринованных грибов и филе цыпленка
- Салат с маринованными грибами и вареной колбасой
- Салат с грибами и зеленым салатом
- Салат грибной с апельсинами
- Салат из опят с редькой
- Салат из соленых грибов и филе цыпленка
- Салат с грибами, сельдереем и перцем по-

армянски
- Салат грибной с сельдью
- Грибной салат по-карельски
- Салат «Русский»
- Салат из шампиньонов с белокочанной капустой
- «Косовский»
- «Любимый»
- «Огуречник»
- Грибной салат с ветчиной и овощами
- «Полянка»
- Салат из лисичек по-немецки
- Салат со шпинатом и шампиньонами
- Салат грибной по-португальски
- Салат из грибов и отварного языка
- Салат из фасоли и шампиньонов
- Грибной салат с картофелем и луковым ассорти
- Салат из кукурузы и вареных грибов
- «Ермак»
- «Сборная солянка»
- Винегрет из свежих шампиньонов
- Грибной салат с ветчиной и с овощами
- Грибной винегрет
- Жюльен
- Жюльен из шампиньонов
- Жюльен из шампиньонов со сметаной
- Жюльен из шампиньонов и ветчины
- Жюльен из белых грибов
- Тартинки с шампиньонами и перцем
- Икра из сушеных и соленых грибов
- Гамбургер с шампиньонами
- Грибы заливные
- Грибы сушеные отварные с хреном
- Закуска из шампиньонов и фасоли в сладком горчичном соусе
- Грибник
- Соленые грибы с квашеной капустой
- Огурцы, фаршированные грибами
- Устрицы со свежими шампиньонами
- Рулеты с маринованными грибами
- Горячая закуска из грибов в вине

- Грибные бульоны и супы
  -

- Грибной бульон
- Бульон диетический
- Бульон из сушеных грибов
- Бульон из сушеных дождевиков
- Бульон грибной с пельменями
- Бульон с грибными кубиками
- Бульон из свежих дождевиков
- Бульон грибной с овощами
- Суп из грибов со сливками
- Губница
- Суп из грибов с укропом
- Грибной суп с рисом
- Суп-пюре гороховый с грибами
- Похлебка грибная
- Суп гороховый с грибами
- Суп картофельный со свежими грибами
- Суп из свежих грибов с крапивой
- Борщ со свежими грибами
- Борщ летний
- Борщок свекольный с грибами
- Борщ грибной с черносливом
- Борщ грибной с перцем
- Борщ грибной с зеленым луком
- Борщ с сушеными грибами и капустой
- Борщ со сметаной и сушеными белыми грибами
- Рассольник грибной
- Похлебка куриная с грибами
- Грибной суп с рисом
- Грибной суп с помидорами
- Грибной суп с лапшой
- Грибной суп с картофелем
- Грибной суп с овощами
- Кислый грибной суп
- Суп из свежих грибов с мясом и манной крупой
- Грибной суп с ячневой крупой
- Суп с грибами и тыквой
- Суп мясной с грибами и морковью
- Грибной суп с клецками
- Свекольник с «ушками» (польский)
- Суп с грибами и жареным мясом
- Похлебка «Уральская»
- Грибной суп с овощами

- Солянка со свежими белыми грибами
- Грибная солянка
- Грибная солянка с мясом
- Солянка грибная из сухих грибов
- Солянка из осетра и семги с грибами
- Солянка с грибами и рыбой
- Солянка из морской рыбы с грибами
- Грибной суп с картофельными галушками
- Суп мясной с овощами и грибами
- Суп из репы с грибами
- Картофельный суп со свежими грибами
- Грибной суп-пюре
- Суп с клецками
- Грибной суп с пирожками (по-литовски)
- Суп крупяной с сушеными грибами
- Суп грибной с рисом
- Суп грибной с сельдереем и чесноком
- Похлебка грибная с перловой крупой
- Грибной суп с кабачками
- Рисовый суп с грибами
- Грибной суп-пюре на курином бульоне
- Суп грибной на молоке
- Суп с грибными клецками
- Суп из белых грибов с овощами
- Квас-суп (по-белорусски)
- Суп из телятины с грибами
- Суп-пюре из белых сушеных грибов с рисом и лимоном
- Суп из белых сушеных грибов с рисом, сливками и лимоном
- Щи наваристые с грибами
- Суп из сыроежек на мясном бульоне
- Суп из вешенок с лапшой
- Суп картофельный со свежими маслятами и укропом
- Солянка из лисичек по-русски
- Суп из опят
- Суп овощной с грибами
- Похлебка «Финская»
- Грибной холодник
- Суп грибной по-румынски
- Грибной суп с перловой крупой по-польски
- Суп из сыроежек с картофелем
- Суп из свежезамороженных шампиньонов с

молоком
- Щи кислые с грибами
- Грибной суп с телятиной
- Суп-пюре из шампиньонов
- Суп из шампиньонов
- Суп из шампиньонов
- Суп-пюре грибной
- Крем-суп из шампиньонов
- Суп из шампиньонов с макаронами и топинамбуром
- Суп мясной с шампиньонами
- Консервированный грибной суп с томатами
- «Брюссельский суп»

- Грибы жареные, запеченные и тушеные
  -
  - Жареные шляпки свежих грибов
  - Жареные сушеные грибы
  - Панированные жареные грибы
  - Грибы в панировке
  - Жаркое из грибов с капустой
  - Грибы, жаренные во фритюре
  - Грибы свежие жареные
  - Солянка грибная со свежей капустой
  - Котлеты из свежих грибов
  - Грибы «Румяные»
  - Грибы с чесноком
  - Грибы свежие, жаренные с яйцами
  - Котлеты из сушеных грибов с картофельным соусом
  - Грибы с луком и чесноком
  - Грибы с вином в сметане
  - Грибы с отварным луком-пореем
  - Жареные грибы с лимонным соком
  - Рулетики с грибами
  - Оладьи из грибов и картофеля
  - Блины с грибами
  - Омлет с грибами
  - Картофель жареный с грибами
  - Картофельно-грибные котлеты
  - Котлеты из сушеных боровиков
  - Сушеные грибы, жаренные в сметане
  - Сушеные грибы, жаренные с луком
  - Соленые грибы, поджаренные на

растительном масле, с картофелем
- Грибы маринованные с картофелем и сметаной
- Консервированные грибы в сметане
- Жареные белые грибы в сметане
- Грибы, жаренные в сухарях (по-венгерски)
- Грибной омлет
- Белые грибы с помидорами
- Грибы белые свежие, запеченные с ветчиной
- Котлеты из боровиков
- Белые грибы жареные
- Белые грибы по-строгановски
- Котлеты с грибами крестьянские
- Боровики с луковой подливкой
- Шашлык из грибов
- Жаркое из пестиков хвоща полевого и грибов
- Шпинель грибной
- Шампиньоны с овощами
- Блинчики из яиц и соленых грибов
- Фондю с овощными шашлычками
- Омлет из шампиньонов
- Яичница с шампиньонами
- Медовые шампиньоны
- Зразы картофельные с шампиньонами
- Шампиньоны по-провансальски
- Шампиньоны, жаренные с яйцами
- Плов с шампиньонами и ветчиной
- Вермишель с шампиньонами и маслом
- Картофель с шампиньонами, луком и помидорами
- Котлеты из шампиньонов с картофелем
- Шампиньоны с проростками спаржи
- Дождевики по-итальянски
- Дождевики, жаренные в сухарях
- Рагу из сыроежек и лисичек
- Жаркое рыбное с грибами
- Топинамбур отварной с грибами
- Витки по-русски заливные
- Котлеты рыбные с грибами и крапивой
- Котлеты из грибов и фасоли
- Рыба жареная с овощным гарниром и грибами

- Вешенки жареные
- Сморчки, запеченные в сметанном соусе
- Грибной пудинг
- Маринованные грибы, запеченные в яйцах
- Грибы, запеченные в сметане
- Грибы, запеченные с плавленым сыром
- Грибы, запеченные с картофелем
- Мясо домашней птицы и грибы, запеченные с картофельным пюре
- Мясо, запеченное с фасолью и грибами
- Жаркое из кролика с грибным соусом
- Омлет с грибами
- Рулетики из свинины с грибами и фруктами
- Рулет картофельный с грибами
- Мясной рулет с грибами и сыром
- Рыбные рулеты, запеченные с грибами
- Треска с картофелем и грибами
- Рыба, запеченная с грибами
- Судак, запеченный с грибами и сливками
- Карп, запеченный с грибами
- Рыба по-фермерски
- Грибы в сметанном соусе
- Тушеные грибы
- Грибы, тушенные в горчичном соусе
- Грибы, тушенные с картофелем
- Грибы, тушенные с картофелем и горохом
- Грибы, тушенные в сметане
- Грибы, тушенные в сливках
- Грибной гуляш
- Грибы, тушенные с овощами
- Грибы, тушенные с луком-пореем (или репчатым луком)
- Грибы, тушенные с картофелем
- Грибы, тушенные с помидорами
- Грибы свежие тушеные
- Грибы, тушенные со шпиком и сметаной
- Котлеты рубленые с лисичками
- Антрекоты с грибами
- Баранина с грибами и фасолью
- Свинина, тушенная с грибами
- Курица, тушенная с грибами
- Почки с грибами
- Рулет мясной с грибами

- Печень с шампиньонами
- Баклажаны, тушенные с грибами
- Итальянский шницель с тушеными грибами
- Грибы, тушенные с говядиной и баклажанами
- Рыба, запеченная с грибами
- Рыба, тушенная в томатном соусе с грибами
- Лосина с грибами
- Макароны с соусом из мяса и грибов
- Грибы с колбасой
- Гуляш из грибов и мяса
- Тушеное мясо с фасолью и грибами
- Фасоль в соусе из грибов и копченой корейки
- Сардельки с грибами и овощами
- Говядина с грибами
- Телятина с грибами
- Свинина жареная с тушеными грибами
- Свинина с грибами и черносливом
- Рыба с рисом и грибами
- Рыба, тушенная с грибами
- Рыба, тушенная с грибами и овощами
- Рыба, тушенная с грибами и картофелем
- Рыба, тушенная в томатном соусе с грибами
- Зразы из рыбы и грибов под соусом
- Налим, тушенный с грибами и огурцами
- Скумбрия в соусе из шампиньонов по-французски
- Фаршированные грибы
- Грибы свежие фаршированные по-венгерски
- Шампиньоны, фаршированные куриным мясом
- Грибы, фаршированные рисом
- Фаршированные шампиньоны
- Шампиньоны, фаршированные сыром
- Кабачки, фаршированные грибами и морковью
- Кабачки, фаршированные грибами и рисом
- Шампиньоны, фаршированные картофельным пюре

- Картофель печеный, фаршированный сушеными грибами
- Картофель, фаршированный грибами
- Картофель, фаршированный шампиньонами
- Помидоры, фаршированные грибами и ветчиной
- Помидоры, фаршированные грибной икрой
- Картофель, фаршированный грибами
- Колдуны с грибами
- Галантин из курицы с грибами
- Курица, фаршированная грибами
- Индейка, фаршированная грибами
- Мясные рулеты, фаршированные грибами
- Котлеты рубленые, фаршированные грибами
- Телячья грудинка, фаршированная грибами
- Картофельная бабка, фаршированная шампиньонами
- Щука, фаршированная грибами
- Карп, запеченный с шампиньонами
- Угорь, фаршированный грибами
- Запеченная в фольге сельдь, фаршированная грибами
- Рубленая рыба, фаршированная грибами
- Рыба, шпигованная грибами
- Судак, фаршированный грибами

- Грибные соусы
  -
  - Основной грибной соус
  - Основной белый соус
  - Основной томатный соус
  - Лимонный соус с маринованными грибами и каперсами
  - Соус белый рыбный
  - Основной красный соус
  - Соус с ветчиной, каперсами и шампиньонами
  - Красный соус с ветчиной и грибами
  - Красный соус с грибами и помидорами
  - Грибной соус с луком
  - Грибной соус с молоком
  - Грибной соус с тыквой и мандаринами

- Соус «Охотничий» с грибами и вином
- Красный соус с луком и грибами
- Грибной соус с огурцами и помидорами
- Холодный грибной соус
- Грибной соус с хреном
- Соус из сморчков с мозгами
- Грибной соус с вином и яйцами
- Соус томатный с грибами и овощами
- Соус грибной со сметаной и луком
- Грибной соус с луком и томатом
- Быстрый грибной соус к спагетти
- Грибной соус с томатом и чесноком
- Томатный соус по-испански
- Соус «Америка»
- Соус грибной из опят
- Соус из анчоусов

- Грибы в тесте: пироги, блины, пельмени и пиццы
  -
  - Тесто для пирогов с грибами
  - Начинка из свежих грибов
  - Начинка из соленых грибов
  - Начинка из сушеных грибов
  - Грибная начинка с помидорами
  - Грибная начинка с ветчиной и сыром
  - Начинка из грибов и капусты
  - Кулебяка с грибами
  - Кулебяка новгородская со свежими грибами
  - Пироги с рыжиками, тушенными в сметане
  - Пирог с зеленым луком, солеными лисичками и вареным яйцом
  - Пирог из свежих сыроежек
  - Пирог с солеными грибами и квашеной капустой
  - Пирожки с грибами
  - Пирожки картофельные с грибами
  - «Кармашки» с грибами
  - Вареники с шампиньонами
  - Пельмени с грибами
  - Грибные лепешки
  - Пельмени с грибами и рисом
  - Пельмени с грибами и капустой
  - Куриная юшка с грибами
  - Грибы в тесте

- Блинный пирог с шампиньонами
- Украинские блинчики с грибами
- Пицца с шампиньонами и зеленым горошком
- Пицца с грибами и с индюшатиной
- Пицца с опятами
- Пицца с грибами и творогом
- Пицца с грибами и печенью
- Пицца по-белорусски

○ Заготовка грибов впрок
- Сбор грибов
- Хранение грибов
- Замораживание грибов
- Подготовка грибов к переработке
- Способы заготовки грибов
- Соление грибов
  -
  - Соление груздей
  - Сухое соление рыжиков
  - Грузди соленые
  - Соление бланшированных грибов
- Маринование
  -
  - Грибы в маринадной заливке
  - Варка в маринаде
  - Сборный салат с грибами
  - Маринованные грибы разных видов
  - Маринованные рыжики
  - Маринованные горькушки
  - Маринованные шампиньоны
  - Маринованное грибное ассорти
  - Маринованные сыроежки
  - Маринованные белые грибы
  - Маринованные лисички
- Квашение грибов
  -
  - Квашное из грибов
- Консервирование грибов
  -
  - Консервирование в герметически закрытых банках
  - Грибы в соленой воде
  - Масло с грибами
  - Жареные грибы

- Грибной сок со специями
- Консервирование грибов посредством стерилизации
- Грибной экстракт
- Грибы натюрель
- Консервированный грибной суп с помидорами
- Рыжики консервированные
- Грузди консервированные
- Грибная икра
- Салат из грибов
- Тушеные грибы
- Белые грибы в собственном соку

- Сушка грибов
  -
  - Сушка грибов на солнце
  - Сушка грибов в духовке или печи
  - Сушка сморчковых грибов
  - Грибной порошок
  - Сушка грибов по-владимирски
- Использование заготовленных грибов

Все о грибах. Рецепты. Виды. Советы

Виды грибов

Съедобные грибы

Плодовое тело гриба состоит из шляпки и ножки. По месту нахождения спор грибы подразделяются на губчатые, пластинчатые и сумчатые.

Губчатые грибы. У губчатых грибов низ шляпки имеет вид губки, состоящей из тонких трубочек, в которых находятся споры. К ним относятся белый гриб, подберезовик, подосиновик, масленок, моховик и др.

Белый гриб называется так потому, что после срезания и при любых способах обработки мякоть его остается белой.

Белый гриб растет в сосновых, еловых, березовых, дубовых и смешанных лесах. Он имеет полушаровидную шляпку. Цвет верха шляпки зависит от леса, в котором произрастает гриб.

Губчатый слой мелкопористый, белый, затем сероватого и желтоватого или оливково-зеленого цвета. Ножка гриба длиной 4–10 см и диаметром 2–5 см, плотная, у молодых грибов клубневидная, позднее почти цилиндрическая, несколько утолщенная у основания, сплошная, белая или светло-буроватая с белым сетчатым рисунком в верхней части.

Гриб имеет мякоть приятного сладковатого вкуса; пригоден для всех видов переработки (маринования, засола, консервирования, сушки), широко используется в кулинарии.

В настоящее время многие шляпочные грибы изучены с точки зрения содержания антибиотических веществ. В белом грибе найдены соединения, подавляющие развитие палочки Коха и других микроорганизмов. Выделен алкалоид герцинин, повышающий жизнеспособность организма. Японские ученые утверждают, что в белых грибах есть вещества, обладающие противоопухолевым действием.

Подберезовик обыкновенный имеет шляпку диаметром 2–20 см, шаровидную или полушаровидную, гладкую или слегка волнистую, серую или бурую до черной с различными оттенками, сухую, во влажную погоду слегка слизистую. Мякоть плотная, беловатая, на изломе цвет почти не меняет (иногда слегка розовеет), со слабым приятным запахом и вкусом. Губчатая ткань мелкопористая, беловатая или грязно-белая, легко отделяется от мякоти.

Ножка до 15 см длины и до 3 см толщины, цилиндрическая или несколько утолщенная книзу, сплошная, белая, с продолговатыми чешуйками белого, коричневого, бурого или серо-черного цветов. Гриб съедобный. Пригоден для сушки, маринования, консервирования; в кулинарии используют только

молодые подберезовики, старые становятся водянисто-мягкими, разваривaются.

Подосиновик красно-бурый растет в лесах, в которых произрастает осина. Имеет несколько форм с предрасположенностью к определенному типу леса. Шляпка крупная, полушаровидная, с возрастом плосковыпуклая, в диаметре 5–20 см, бархатисто-волокнистая, сухая; окраска темно-красная или красно-бурая, хотя в зависимости от типа леса может быть и других оттенков. Мякоть плотная, по мере роста становится менее плотной, белая, на изломе окрашивается в розовый, а затем и черно-лиловые тона. Вкус мягкий, приятный, без особого запаха. Изменение окраски мякоти не ухудшает вкусовых свойств подосиновика.

Трубчатый слой мелкопористый, беловатого или грязно-сероватого оттенка. Ножка длиной 5–22 см и в диаметре 1,5–3,5 см, цилиндрическая, к основанию утолщенная, сплошная, покрыта белыми или темно-бурыми чешуйками.

Подосиновик используется в кулинарии для маринования, консервирования, соления и сушки.

Масленок поздний растет в сосновых молодняках и смешанных лесах, часто группами. Гриб светолюбив, заселяет солнечные поляны, обочины дорог, просеки, места пожарищ. Шляпка в диаметре 3–10 см, полусферическая с опущенными вниз краями, голая, слизистая. Кожица легко отделяется. Окраска – от бурой до светлой, с радиальными светлыми полосами.

Мякоть белая или желтоватая, слегка водянистая, на срезе цвет не меняет, обладает грибным приятным запахом. Спороносный слой мелкопористый, светло-желтый, легко отделяется от мякоти.

Ножка длиной 3–8 см, цилиндрическая, сплошная, золотисто-желтая или слегка буроватая, имеет лоскуточно-пленчатое белое кольцо, которое со старением гриба становится коричневым и исчезает.

С поздним масленком схож зернистый, который отличается отсутствием пленчатого кольца на ножке и более сухой поверхностью шляпки.

Масленок употребляется в вареном и жареном виде для маринования, консервирования, сушки.

Моховик желто-бурый произрастает во влажных сосновых лесах. Предпочитает мхи, встречается одиночно и группами. Шляпка у него мясистая, полушаровидная до подушковидной, к зрелости уплощенная, оранжево-буроватая, слегка бархатистая, с неотделяющейся кожицей.

Мякоть плотная, желтоватая, на изломе слегка синеющая,

обладает мягким вкусом и слабым грибным запахом. Трубчатый слой приросший, грязновато-желтой окраски, позднее – серый с буроватым оттенком. Ножка цилиндрическая или равномерно расширенная к основанию, плотная, желтая, светлее шляпки.

Помимо красно-бурого есть моховик зеленый. Поверхность его желтовато-зеленовато-буроватая, замшево-ворсистая.

Козляк растет в сосновых лесах на песчаных почвах, на сфагновых болотах с сосной. Шляпка выпуклая, затем уплощенная, зачастую с волнистым краем, гладкая, слизистая, оранжево-коричневая до оливково-коричневой.

Кожица снимается только по краю шляпки. Мякоть плотная, жестковатая, малосочная, желтоватая, на изломе слаборозовеющая, с приятным вкусом и слабым запахом.

Спороносный слой, приросший к ножке, с широкими, неправильной формы порами, грязно-желтого или оливково-коричневого цвета.

Ножка длиной до 8 см, цилиндрическая, часто согнутая, плотная, сплошная, гладкая, иногда к основанию суженная, без кольца; цвет ее, как у шляпки, или светлее.

Пластинчатые грибы. У пластинчатых грибов низ шляпки имеет вид пластинок, радиально расходящихся от ножки к краям шляпки. Споры находятся между пластинками. К этой группе относятся рыжики, грузди, лисички, шампиньоны, сыроежки, волнушки и др.

Рыжик распространен в сосновых лесах, особенно молодых, встречается и в ельниках. Этот гриб узнать нетрудно. Он имеет вначале выпуклоокруглую, затем воронковидную, гладкую, голую шляпку, серовато-оранжево-рыжую с более темными концентрическими полосами (в сосновых лесах) и синевато-зеленоватую с желто-оранжевой зональной полосатостью (в еловых лесах).

Мякоть плотная, ломкая, оранжево-кремовая с оранжевым млечным соком, на изломе зеленеет, затем буреет, не едкая, со смолистым запахом. Пластинки нисходящие или приросшие, частые, толстые, оранжевые, при надавливании зеленеют и буреют.

Ножка длиной до 10 см, цилиндрическая, полая, гладкая, от оранжевого до буроватого цвета, внутри белая. Гриб ценится очень высоко, дает отличного качества соленую продукцию. Иногда его маринуют; очень вкусны жареные рыжики в сметане.

Груздь настоящий встречается в разных лесах, особенно в березовых и сосново-березовых. Имеет достаточно широкую (до 20 см), выпукло-плоскую, затем воронковидную шляпку с волокнистым завернутым низом. Поверхность шляпки слизистая,

белая, может быть кремово-желтая с едва заметными концентрическими полосами.

Мякоть хорошо развитая, плотная, ломкая, белая, на изломе окраску не меняет, с обильным жгучим млечным соком, желтеющим на воздухе, с легким грибным запахом. Пластинки узкие, нисходящие, частые, разветвленные, белые с желтоватым краем. Ножка цилиндрическая, к зрелости полая, белая, иногда с желтоватыми пятнами.

Груздь относится к условно-съедобным грибам. В свежем виде не используется из-за едкого млечного сока. Высококачественную продукцию в соленом виде дает после тщательного вымачивания. Соленые грузди – излюбленное блюдо русской кухни.

В сырых лесах, под слоем опавшей хвои и мха встречается груздь желтый, также условно-съедобный (после предварительного вымачивания).

Груздь черный растет во влажных смешанных лесах с преобладанием березы, орешника. Встречается повсеместно, но во многих районах недооценивается.

Имеет шляпку выпуклую или плоскую с завернутыми краями, затем вдавленную в середину, воронковидную со слегка распрямляющимися бархатистыми краями, иногда липкую. Окраска почти черная с оливковым оттенком и едва заметными круговыми полосами.

Мякоть хорошо развита, плотная, с беловато-палевым цветом. Млечный сок белый, не горький, не изменяющийся на воздухе, со смолистым запахом. Пластинки приросшие или чуть нисходящие, узкие, частые, беловатые, впоследствии буреющие.

Ножка короткая, цилиндрическая, плотная, сначала сплошная, затем полая, буровато-оливковая с пятнами-вмятинами.

Гриб условно-съедобный, употребляется после предварительного отваривания или вымачивания. Соленые грибы имеют плотную белую мякоть. После отваривания и охлаждения из них готовят вкусные салаты.

На описанные грузди похожи груздь осиновый, синеющий, перечный, скрипица, подгруздок. Отличительной особенностью осинового груздя являются бледно-розовые пластинки. Подгруздок, скрипица и перечный груздь имеют сухую, чисто-белую (без концентрических полос) поверхность шляпки, голый, почти не опушенный край и довольно твердую мякоть. У подгруздка нет млечного сока.

Мякоть скрипицы и перечного груздя выделяет белый, не желтеющий на воздухе млечный сок.

У многих видов груздей обнаружены бактерицидные

вещества, нашедшие применение в медицине.

Волнушка розовая растет в смешанных лесах с березой, предпочитает влажные места, соседствует с рыжиком и груздем. Шляпка почти плоская, немного вдавленная, позже напоминает широкую воронку, сухая или слегка влажная, войлочно-волокнистая с ровными завернутыми внутрь сильно опушенными краями, розовато-красноватая, с хорошо выраженными концентрическими полосами.

Мякоть плотная, довольно ломкая, белая или светло-желтая, с белым, едким млечным соком и смолистым запахом. Пластинки приросшие или нисходящие, частые тонкие, белые, потом розовые.

Ножка цилиндрическая, ровная, полая, ломкая, гладкая, почти одного цвета со шляпкой.

Гриб условно-съедобный, используется после предварительного отваривания или вымачивания.

На волнушку розовую похожа волнушка белая – белянка. Шляпка у нее светлее, кольца в окраске поверхности отсутствуют. Ножка у белянки более тонкая, пластинки частые. Используется так же, как и волнушка розовая.

Валуй встречается часто. Растет в лиственных и сосновых лесах. Шляпка вначале шаровидная, плотно прилегающая к ножке, при росте гриба становится выпуклой с выраженным зубчатым краем. Края могут растрескиваться; поверхность в сырую погоду слизистая, грязно-желто-бурая; кожица не снимается. Мякоть плотная, толстая, белая, переходящая в бледно-желтоватую; вкус жгуче-едкий с неприятным запахом. Пластинки приросшие, белые, затем желтоватые, с мелкими бурыми пятнами, иногда с капельками влаги. Споры могут быть почти шаровидные, грубо-бородавчатые, светло-желтые. Ножка цилиндрическая, веретенообразная, губчатая или полая, белая до соломенно-желтой, жесткая. Валуй употребляется для посола после отваривания или вымачивания. Из него готовят грибную икру.

Толстушка растет преимущественно в сосновых лесах среди мхов. Шляпка шаровидная в середине с завернутым вниз краем, плотная, мясистая, гладкая, сухая или слегка влажная, светло-бурая с более светлыми пятнами.

Мякоть хорошо развитая, плотная, белая с приятным вкусом и запахом. Пластинки толстые, частые, с неровным краем, одноцветные со шляпкой, ножка короткая, ровная или слегка суженная к основанию, беловато-буроватая, в середине с остатками паутинистого покрывала, впоследствии исчезающего.

Гриб употребляется для соления, маринования,

приготовления грибных блюд.

Серушка растет в хвойных с березой лесах, поодиночке и группами. Шляпка выпуклая, затем воронковидная, часто изогнутая, серовато-свинцового или серовато-фиолетового цвета с волнистыми концентрическими полосами.

Мякоть плотная, хорошо развитая, крепкая с белым обильным жгуче-едким млечным соком; запах приятный. Пластинки приросшие, сравнительно редкие, толстоватые, местами извилистые, желтовато-кремовые или светло-желтоватые. Ножка небольшая, сначала сплошная, потом полая, иногда несколько вздутая или не вполне центральная, продольно-бороздчатая, светло-фиолетово-серая.

Рекомендуется для посола после отваривания или вымачивания.

Сыроежка пищевая растет преимущественно в лиственных лесах, иногда в хвойных. Шляпка от выпуклой до плосковыпуклой, вдавленная в центре, край изогнуто-волнистый, иногда приподнятый; поверхность морщинисто-бугорчатая, сухая; кожица розоватого и буровато-красного цвета снимается только с края шляпки. Мякоть хорошо развитая, плотная, но ломкая, белая, со сладковатым вкусом и слабым приятным запахом. Пластинки приросшие, частые, ветвящиеся, узкие, белые, иногда с ржавой пятнистостью.

Ножка цилиндрическая, книзу иногда сужающаяся, часто морщинистая, твердая, белая. Гриб съедобный, пригодный в кулинарии – при посоле, мариновании.

В нашей стране известно более 60 видов сыроежек: синевато-зеленая, пурпурно-красная, желтая, охристая, болотная, жгуче-едкая и др. Предпочтение отдается сыроежкам с мясистой шляпкой, не обладающим жгучим вкусом.

В красной сыроежке ленинградскими учеными обнаружен фермент руссулин. Он заменяет сычужный фермент в производстве творога и сыров. Активность руссулина очень высокая. Половина грамма фермента за полчаса створаживает 100 л молока.

Лисичка обыкновенная растет зачастую большими группами в разных лесах. Шляпка вначале слабовыпуклая или почти плоская, затем воронковидная с сильно-волнистыми краями, гладкая, яично-желтая. Мякоть плотная, резинистая, беловатая или желтоватая, с сильным приятным запахом. Пластинки – нисходящие на ножку, узкие, вильчато-разветвленные, одноцветные со шляпкой; ножка короткая, плотная, цилиндрическая, книзу суженная, желтая. Содержит много биологически активных веществ, обладает антимикробным

действием. Ценен этот гриб тем, что он никогда не бывает червивым.

Лисичка используется в кулинарии, для маринования, засола, сушки, приготовления баночных консервов.

Зеленка растет преимущественно в сосновых лесах в северных и западных районах страны. Это позднеосенние грибы (растут до самых морозов). Шляпка выпуклая, со временем становится плоской, часто с волнистым приподнятым краем, иногда растрескивающимся, плотная, гладкая или слегка покрытая чешуйками, от желтовато-зеленоватого до оливково-буроватого цвета. Мякоть хорошо развитая, плотная, белая или желтоватая, приятного вкуса, без особого запаха. Пластинки выемчатые, частые, широкие, серо-желтые.

Ножка сплошная, крепкая, плотная, почти вся скрыта в земле, мелкочешуйчатая; такого же цвета, как и шляпка.

Как и лисичка, относится к грибам с наибольшей антибактериальной активностью. В ней содержатся антикоагулянты, препятствующие свертыванию крови. Используется в кулинарии, для маринования, посола, изготовления баночных консервов.

К недостаткам зеленки относится постоянная примесь песка. От него нетрудно избавиться, замочив грибы на 2 ч в соленой воде, а затем тщательно промыв их проточной водой.

Рядовка серая растет на песчаных почвах в лиственных и сосновых лесах, часто соседствует с зеленкой. Плодоносит рядами, отчего и произошло название гриба. Шляпка плосковыпуклая с волнистым, часто надтреснутым краем, мясистая, клейкая, слегка покрыта чешуйками с радиальной черноватой волокнистостью, от грязно-серого до пепельного цвета. Мякоть плотная, белая или сероватая, с мучным запахом и вкусом.

Пластинки, приросшие зубцом, широкие, белые или желтоватые, выемчатые у места прикрепления ножки. Ножка сплошная, гладкая, продольно-волокнистая, белая или желтоватая.

Гриб используется в кулинарии, для маринования, посола и консервирования.

Опенок осенний широко распространенный гриб, растет на старых пнях и валежнике.

Шляпка выпуклая, по мере старения гриба становится плоской, иногда в центре с бугорком, буроватая, чешуйчатая. У молодых грибов имеется белая пленка, соединяющая края шляпки с ножкой. С ростом гриба она остается только на ножке в виде белой манжетки. Мякоть мягкая, рыхлая, беловатая с приятным

вкусом и мучным запахом.

Пластинки приросшие или слегка нисходящие, беловатые, светло-бурые, узкие, частые.

Ножка длинная, цилиндрическая или слегка расширенная к основанию, волокнистая, жесткая, сверху светлая, снизу оливково-буроватая. Гриб солят, сушат, используют в кулинарии.

Шампиньон обыкновенный произрастает на унавоженных почвах, в огородах, садах, на полях и лугах, в парках и на выгонах. Шляпка полушаровидная, затем выпуклораспростертая с загнутыми краями, гладкошелковистая или чешуйчатая, белая или чуть буроватая. Мякоть плотная, белая, слегка розовеющая, с характерным запахом и приятным вкусом.

Пластинки свободные, тонкие, частые, белые, затем розовые, при созревании темно-коричневые или почти темные с фиолетовым оттенком, легко отделяются от мякоти.

Ножка центральная, цилиндрическая или булавовидная, сплошная, белая или желтоватая, с тонким исчезающим кольцом.

Шампиньон используется в кулинарии, для консервирования, маринования и соления.

Вешенка обыкновенная растет на пнях и стволах лиственных, а иногда хвойных деревьев. Шляпка выпуклая или воронковидная, неправильно округлая, чаще однобокая, влажная, буровато-серого цвета, гладкая.

Мякоть хорошо развитая, белая, сочная, вначале мягкая, затем жестковатая, с приятным запахом и вкусом. Пластинки нисходящие, узкие с перемычками, белые или желтеющие. Ножка очень короткая или отсутствует, сплющенная, почти у всех грибов расположена асимметрично.

Сок вешенки подавляет развитие кишечной палочки.

Вешенка обыкновенная используется в кулинарии, для соления, маринования, приготовления баночных консервов, а из сушеных грибов получается ароматный порошок.

Сумчатые грибы. У сумчатых грибов споры находятся в особых сумках. К ним относятся сморчки, строчки и трюфели.

Сморчок настоящий растет на опушках лиственных и смешанных лесов и на полях. Шляпка 4–8 см в диаметре, яйцевидной формы, по краю приросшая к ножке, полая, суживается книзу и переходит в ножку. Поверхность неправильно сетчатая с округленными ячейками, темно-коричневой окраски или желтовато-бурая. Мякоть тонкая, хрупкая, нежная, с приятным вкусом и запахом.

Ножка длиной до 8 см, цилиндрическая, гладкая или складчатая, внутри полая, ломкая, беловато-желтая. Свежие и сушеные грибы используют в кулинарии после предварительного

отваривания в воде (воду необходимо слить).

Помимо настоящего есть сморчок конический, отличающийся вытянутой конической шляпкой высотой до 10 см. Сморчок имеет колокольчатую шляпку высотой до 6 см. Особенностью ее являются свободные, не приросшие к ножке края шляпки. Употребляют эти грибы, как и сморчки настоящие.

Строчок обыкновенный растет в сосновых, а иногда и лиственных лесах. Распространен преимущественно в северной половине лесной зоны.

Шляпка неправильной округлой формы, морщинисто-складчатая, с буровато-коричневатой поверхностью, полая. Мякоть тонкая, восковидная, хрупкая, с несильным своеобразным запахом. Толщина ножки неровная, книзу иногда утолщенная, полая, ломкая, белая с фиолетовым или слабым красноватым оттенком.

В настоящее время нет единого мнения об использовании строчков. Некоторые ученые относят их к съедобным грибам, но рекомендуют употреблять только после продолжительного высушивания на воздухе. Другие же считают возможным употребление строчков после отваривания и сливания воды. В некоторых странах, например в Германии, продажа строчков запрещена.

Причиной ядовитости строчков долгое время считалась гельвеловая кислота, которая якобы при отваривании переходит в воду. В 1965 г. немецкими учеными в строчках открыто ядовитое вещество гиромитрин. Оно растворимо в кипящей воде и обладает высокой летучестью. Однако при сливании отвара не всегда удается полностью освободить продукт от яда, в результате могут возникать тяжелые отравления.

Гиромитрин утрачивает активность при сушке и длительном хранении грибов. Практикой доказано, что сушеные строчки можно считать безвредными только после 6 мес. их хранения.

Кроме того, степень ядовитости этих грибов непостоянна и зависит от разных факторов (места произрастания, климата, погоды и др.). В засушливое время накопление ядовитых веществ активизируется.

К тому же у каждого человека чувствительность организма к ядам индивидуальна. Имеет значение и количество съеденных грибов.

Яд строчков накапливается в организме. Это значит, что отравление может проявиться не сразу, а через некоторое время после употребления грибов.

Строчки закупаются заготовительными организациями в свежем и сушеном виде, используются для медицинских целей.

К сожалению, грибы в природе эпизодически мутируют, и даже ранее съедобный гриб может стать ядовитым, т. е. начать вырабатывать токсичные вещества – это происходит у разных грибов приблизительно в одном случае из ста тысяч. В этом случае самый опытный грибник не сможет отличить его от съедобного. Потому в питании детей лучше употреблять специально выращенные грибы, избегая дикорастущих.

Несъедобные и ядовитые грибы

Несъедобные грибы в пищу не употребляют из-за неудовлетворительных свойств – вкуса, запаха, цвета или консистенции.

Особую опасность представляют ядовитые грибы, часто приводящие не только к тяжелым пищевым отравлениям, но и к летальному исходу.

Признаками отравления являются головная боль, тошнота, рвота, боли в желудке и кишечнике, потеря сознания, расстройство желудка. Некоторые отравления вызывают необратимые изменения в крови и кроветворных органах.

Трудность распознания ядовитых и несъедобных грибов состоит в том, что они зачастую бывают схожи. В природе существуют грибы-двойники. Почти каждому съедобному грибу сопутствует несъедобный или ядовитый.

Двойником моховика и маслят является перечный гриб. Для него характерен красновато-вишневый цвет губчатого слоя и ножки, особенно ее верха; мякоть на изломе краснеет и имеет перечно-жгучий вкус.

На шампиньоны и сыроежки со светлой окраской похожи мухоморы – вонючий, пантерный и поганковидный.

Мухоморы легко распознать по белым пластинкам и наличию на ножке вольвы (пленчатого покрывала). Мухоморы поганковидный и вонючий имеют неприятный запах. Однако одним этим признаком руководствоваться нельзя, так как многие несъедобные и ядовитые грибы обладают хорошим запахом, например мухомор красный.

К смертельно ядовитым грибам относится бледная поганка. Шляпка гриба сначала полушаровидная, позже распростертая. Поверхность белого или зеленовато-оливкового цвета, к центру более темная, шелковистая, с тонкой кожицей. Ножка цилиндрическая, кверху равномерно суженная, с пленчатым кольцом, белая или слегка зеленоватая. У основания ножка имеет клубневидное утолщение, что придает ей булавовидность. Ножка как бы вырастает из «чехла» – свободно накинутой вольвы зеленоватого или белого цвета. Молодые грибы окутаны белой пленкой, хлопьевидные остатки которой исчезают со старением гриба.

Мякоть у бледной поганки мясистая, слегка сладковатая, имеет выраженный грибной запах. Пластинки белые, эластичные. По этим признакам бледную поганку можно отличить от схожих с ней зеленой сыроежки и шампиньона. Зеленая сыроежка имеет

хрупкие пластинки; у нее нет пленчатого кольца и «чехла». Для шампиньона же характерны пластинки розового или буро-фиолетового цвета и отсутствие утолщения у основания ножки.

В лесах бледная поганка встречается часто. Для смертельного отравления человека достаточно 0,02–0,03 г фаллоидина – одного из токсических веществ этого гриба. В 100 г бледной поганки этого яда содержится 0,02 г.

Ядовитый ложный серно-желтый опенок отличается от опенка осеннего настоящего окраской шляпки, отсутствием чешуек на шляпке и кольца на ножке. Пластинки у него желтые, позднее становятся зеленоватыми или фиолетово-коричневыми; вкус горький, запах неприятный.

С опенком настоящим имеет сходство ядовитый опенок ложный кирпично-красный. Он растет в августе – сентябре на пнях деревьев лиственных пород и около них, имеет колокольчатую гладкую шляпку желто-красноватого цвета, более темную в центре. Пластинки прикреплены к ножке, частые, желтоватые; имеют темно-оливковый или дымчатый оттенок. Ножка сначала плотная, потом полая, желтоватая, внизу коричневая. Мякоть гриба желтоватая, имеет неприятный запах и горький вкус. С шампиньоном сходна и энтолома ядовитая.

Растет в июне – сентябре, распространена в широколиственных лесах. Гриб отличается крупным размером (диаметр шляпки до 13–15 см). У молодых грибов шляпка выпуклая с выступающим бугорком посередине, со старением она становится воронковидной. Край шляпки волнистый, поверхность гриба гладкая, цвет беловатый или кремово-желтый. Отличительным признаком энтоломы ядовитой являются довольно редкие пластинки, сначала желтоватые, а затем розоватые. Ножка цилиндрическая, беловатая, высокая, мякоть белая.

Пищевая ценность грибов

Химический состав грибов разнообразен и непостоянен, подвержен влияниям почвенно-климатических условий, времени года и других факторов.

Свежие грибы содержат 85–94 % воды и 6–15 % сухих веществ. Почти половина сухих веществ представлена азотистыми соединениями. Наиболее богаты белками белые грибы, подосиновики, подберезовики, опята, шампиньоны, сморчки. Содержание белков в шляпке и ножке гриба различно и зависит от его возраста. Так, содержание белкового азота от массы сухого вещества в белых грибах составляет (в %): у молодых – 3,54, среднего возраста – 3,78 и старых – 2,75. Кроме белкового в грибах находится 0,5–1,9 % аминного азота и 3,3–8,5 – небелкового.

Белки грибов преимущественно представлены альбуминами и глобулинами. Аминокислотный состав грибов неодинаков. Незаменимые аминокислоты найдены в белых грибах, подберезовиках, маслятах, моховиках, опятах и грибах других видов.

В 100 г белых сушеных грибов содержится почти треть суточной нормы незаменимых аминокислот, почти половина лизина, треонина, фенилаланина и полторы суточные нормы триптофана.

Из углеводов и углеводоподобных веществ в грибах присутствуют сахара и сахароспирты, гликоген и клетчатка. Суммарное содержание углеводов составляет 1,1–3,7 %. Они придают грибам приятный сладковатый вкус. Грибная клетчатка – фунгин – по строению близка к хитину. Благодаря ее содержанию грибные клетки обладают большой прочностью.

Суммарное содержание в грибах липидов составляет 8–21 % сухого вещества, в том числе 2,1 % приходится на свободные. Наиболее богаты ими подосиновик, подберезовик и другие губчатые грибы. У подберезовика, груздя, лисичек содержание жира в шляпке больше, чем в ножке; у рыжика ножка по этому показателю превышает шляпку почти в 2 раза.

Содержание витаминов B_1 и B_2 со старением грибов снижается в 2 раза и более. По содержанию витамина B_2 молодые белые грибы в 10–13 раз превосходят ржаной хлеб, картофель, молоко.

В 100 г шампиньонов содержится четверть суточной нормы витамина B_2; суточную норму его имеют 100 г сушеных белых грибов и подберезовиков, две суточные нормы – сушеные

подосиновики. Особенно богаты грибы витамином РР.

В грибах находятся также каротин, витамин D.

Свободные органические кислоты содержатся в грибах в небольшом количестве. Качественный состав органических кислот несколько различен, но у всех грибов обнаружены винная и фумаровая кислота, в белых грибах присутствуют также яблочная, в лисичках – яблочная и янтарная.

Грибы содержат минеральные вещества. Они богаты железом (0,44–0,50 %), медью, натрием, калием, кальцием. Грибы содержат фосфор – 0,10 %. Суточная норма железа (15 мг) содержится в 300 г свежих белых грибов, а 100 г сушеных грибов (белых, подосиновиков и других) превосходят эту норму в 2,5–3 раза. Грибы – богатый источник фосфора. Например, 100 г сушеных подберезовиков могут покрыть суточную потребность организма в фосфоре.

Грибы богаты экстрактивными веществами – 3–5 % (больше их в ножках грибов, чем в шляпках). Экстрактивные вещества при приготовлении пищи переходят в бульон, придают ему оригинальный вкус и аромат. Из грибов готовят салаты, приправы, соусы, подливы и т. п.

Содержащиеся в грибах ароматические вещества (эфирные масла), свободные аминокислоты и экстрактивные вещества вызывают усиленное отделение пищеварительных соков, повышают аппетит и благоприятствуют усвоению пищи. Грибы богаты активными ферментами, которые участвуют в расщеплении компонентов пищевых продуктов. Потребление грибов не приводит к накоплению избыточного веса, так как энергетическая ценность их низкая.

Некоторые грибы имеют лечебное значение. В последние годы в них обнаружены антибиотики, у рыжиков – лактариовиолин, у трубчатых грибов – балетол и т. п. Антибиотики выявлены в последние годы и изучены еще недостаточно.

По пищевой ценности дикорастущие съедобные грибы подразделяются на четыре категории:

I – белый гриб, рыжик, груздь настоящий и желтый;

II – подосиновик, подберезовик, масленок, волнушка розовая, груздь осиновый и синеющий, гладыш, подгруздок белый, дубовик, польский гриб, каштановый гриб;

III – козляк, ослянка, серушка, груздь черный, валуй, сыроежка, лисичка, опенок, сморчок, шампиньон;

IV – горькушка, груздь перечный, вешенка обыкновенная, зеленка, рядовка, сыроежка жгуче-едкая, подгрузок черный, подмолочник, краснушка, скрипица.

Предупреждения

С давних времен грибы используются в питании. Но всегда надо помнить, что употребление их должно быть осторожным. К тому же действие грибов на организм человека часто проявляется индивидуально.

Человеческий организм усваивает почти половину белков, содержащихся в грибах. Остальная часть этих веществ входит в состав грубых волокон и не усваивается организмом. Грибы перевариваются организмом нелегко, и поэтому при их приготовлении нужно иметь в виду, что добавление чеснока делает грибные блюда «удобоваримее».

Процесс усвоения грибных блюд достаточно сложен и создает определенные нагрузки на печень и почки, поэтому при заболеваниях этих органов использование грибов должно быть ограничено или запрещено. В рацион детей грибные блюда надо включать очень осторожно. При заболевании почек или желудочно-кишечного тракта грибы противопоказаны. Беременным и кормящим в качестве меры предосторожности лучше временно избегать употребления грибов, среди которых всегда могут оказаться и токсичные.

Азы грибной кулинарии

Хорошо приготовленные грибные блюда являются деликатесом как на каждодневном, так и на праздничном столе.

Каждый вид грибов имеет свой вкус и способ обработки. Сырыми грибы почти не едят, можно вспомнить только сыроежки и шампиньоны. Некоторые грибы можно жарить в свежем виде, другие только после отваривания. Но лучше все грибы предварительно отварить, а затем применить другие виды тепловой обработки, пусть даже вкус при этом у некоторых видов снижается.

Тепловая обработка значительно изменяет свойства грибов. Прежде всего она уменьшает или ликвидирует их ядовитость, устраняет горечь, но при этом понижает пищевую ценность и ослабляет вкус и аромат.

В обязательном порядке следует варить условно-ядовитые грибы, которые содержат растворяющиеся в воде ядовитые вещества: строчки обыкновенные, сыроежки ломкие, волнушки розовые, грузди желтые и черные. Их варят в большом количестве воды 15–20 мин и отвар сливают.

Из-за горького вкуса тепловой обработки требуют горькушки, грузди настоящие, подгрузди белые, огневки, свинушки и др. Их отваривают 5–15 мин.

Для некоторых видов переработки грибы (сыроежки, рыжики) бланшируют. Их обдают кипятком или опускают в кипяток на несколько минут, или держат над паром.

Если грибы невозможно переработать в день сбора, их можно хранить одну ночь (в очищенном виде), не промывая и не нарезая их, в холодном помещении или в холодильнике. Если грибы будут вариться, то их можно залить холодной водой.

При тепловой обработке грибы приобретают приятный вкус и запах, что способствует лучшему усвоению продуктов. Значение тепловой обработки и в том, что при этом уничтожаются микроорганизмы, находящиеся на поверхности сырья.

Жарке подвергаются те грибы, которые лучше размягчаются, т. е. в которых за время образования корочки протопектин успевает перейти в пектин.

Для запекания грибы также предварительно подвергают тепловой обработке. При запекании происходят практически те же процессы, что и при варке.

Помните, грибные блюда следует готовить в небольшом количестве, чтобы их можно было сразу употребить. При продолжительном хранении и повторном подогревании в грибах

быстро образуются ядовитые соединения, которые могут стать причиной тяжелых пищевых отравлений.

Салаты, жюльены и другие грибные закуски

Без тонкого грибного аромата невозможно представить вкус многих любимых блюд, в том числе и салатов. Грибы – продукт сезонный, и очень важно воспользоваться моментом, не упустить этот дар природы, богатый редкими биоактивными компонентами.

Старайтесь почаще готовить грибные салаты, ведь в них содержится очень редкое вещество – трегалоза (грибной сахар).

Многие хозяйки, боясь пищевых отравлений, подвергают все без исключения грибы дополнительной тепловой обработке, отваривая их перед дальнейшим приготовлением. При этом утрачивается как вкус гриба, так и его пищевая ценность.

В дополнительной обработке не нуждаются белые грибы, шампиньоны, рыжики, лисички, опята летние и грибы-зонтики. Смело используйте их при приготовлении салатов.

«Королем» горячих закусок можно считать грибной жюльен – изысканное и изумительно вкусное блюдо. Его можно готовить и подавать в кокотницах или небольших порционных кастрюльках. Их ставят на закусочную тарелку, покрытую бумажной салфеткой. На эту же тарелку кладут, черенком вправо, закусочную вилку.

При такой постановке ручки кокотниц, закрытые бумажными папильотками, должны быть повернуты влево. Горячей грибной закуской можно наполнять крутоны и тарталетки.

Грибной салат с филе цыпленка и сыром

200 г грибов, 100 г филе цыпленка, ⅓ корня сельдерея, 50 г голландского сыра, 1 соленый огурец, 1 помидор, 150 г майонеза, соль.

1. Мясо цыпленка, свежие грибы, корень сельдерея отварить и нарезать соломкой. Сыр натереть на мелкой терке. Огурец нарезать кружочками, помидор – ломтиками.

2. Приготовленные продукты и половину ломтиков помидора перемешать, посолить и залить майонезом.

3. Украсить блюдо оставшимися ломтиками помидора.

«Отдых Сюцая»

100 г свежих шампиньонов, 100 г консервированных белых грибов, 1 брикетик сушеных китайских грибов, 70 г

маринованных ростков горчицы, 4 колечка консервированного ананаса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка поджаренных семян кунжута, 200 мл воды.

Для украшения: зелень петрушки.

1. Сушеные грибы залить горячей водой и оставить на 15–20 мин (для набухания).

2. Шампиньоны почистить, вымыть и нарезать мелкими кусочками. Обжарить их в растительном масле.

3. Измельчить три колечка ананаса.

4. Слить воду с разбухших китайских грибов, нарезать их мелкими кусочками и добавить к жарящимся шампиньонам. Грибы жарить на сильном огне 5 мин.

5. В глубокой миске соединить жареные и консервированные грибы, ростки горчицы и кусочки ананаса. Посыпать все компоненты салата семенами кунжута, тщательно перемешать и оставить (настаиваться) на 20 мин.

6. Перед подачей к столу украсить салат тонкими ломтиками ананаса, нарезанными из оставшегося кружка, кусочками консервированных грибов и зеленью петрушки.

Грибной салат с овощами и макаронами

200 г грибов, 100 г макарон, 100 г огурцов, 100 г помидоров, 50 г репчатого лука, 1 вареное яйцо, 50 г консервированного горошка, 100 г майонеза, горчица, перец, соль.

1. Очищенные и тщательно промытые грибы отварить в подсоленной воде со специями и нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук нашинковать. Яйцо сварить, почистить и измельчить. Макароны отварить в подсоленной воде и промыть. Огурцы и помидоры мелко нарезать.

2. Все продукты смешать. Добавить соль, перец, горчицу, консервированный горошек и заправить майонезом.

3. Украсить кушанье тонкими ломтиками помидоров и огурцов.

Салат из грибов с клюквой

200 г грибов, 50 г репчатого лука, 100 г сметаны, зелень, клюква, соль.

1. Ягоды промыть. Очищенные грибы отварить в подсоленной воде и нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук нашинковать.

2. Все продукты смешать, добавить соль, заправить сметаной и тщательно перемешать. Готовое кушанье украсить зеленью.

Салат из шампиньонов и спаржи

300 г шампиньонов, 300 г спаржи, 80 мл растительного масла, 30 мл лимонного сока, зелень, перец, соль.

1. Спаржу отварить в подсоленной воде и нарезать кружочками. Грибы измельчить и потушить в собственном соку с солью, перцем и лимонным соком.

2. Приготовленные продукты смешать. Добавить уксус и растительное масло.

3. Готовое кушанье украсить зеленью.

Салат из шампиньонов в винном соусе

300 г шампиньонов, 100 г репчатого лука, 70 г моркови, 100 г помидоров, 150 мл сухого белого вина, 20 мл лимонного сока, 30 мл растительного масла, зелень, перец, соль.

1. Шампиньоны промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в эмалированную кастрюлю и залить вином. Добавить соль, перец и тушить при закрытой крышке на среднем огне 10–15 мин.

2. Морковь натереть на крупной терке, помидоры нарезать дольками, репчатый лук нашинковать, зелень измельчить.

3. Подготовленные продукты смешать, заправить растительным маслом и лимонным соком.

4. Блюдо украсить зеленью и стружкой моркови.

Салат из шампиньонов с апельсинами и сладким перцем

300 г шампиньонов, 150 г сыра, 150 г сладкого перца, 100 г яблок, 100 г апельсинов, 10 г горчицы, 30 мл лимонного сока, мед, цедра, соль.

1. Грибы почистить, отварить в подсоленной воде со специями и нарезать небольшими кубиками. Сладкий перец очистить от плодоножки и семян, нарезать соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Яблоки очистить от кожицы и семян и нарезать небольшими кубиками. Апельсины почистить и нарезать.

2. Подготовленные продукты смешать. Добавить горчицу, мед, лимонный сок, цедру апельсина и тщательно все перемешать.

Салат с шампиньонами, орехами и черносливом

1 кг шампиньонов, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 10–15 грецких орехов, 200–250 г чернослива, майонез.

1. Грибы нарезать и обжарить на растительном масле до готовности. Отдельно припустить мелко нарубленный репчатый лук и натертую на крупной терке морковь. Орехи почистить и измельчить. Чернослив распарить, удалить косточки и нарезать соломкой.

2. Все продукты охладить до комнатной температуры. Лук, морковь, орехи и чернослив соединить и размешать.

3. Выложить на блюдо слоями: грибы – смесь – грибы – смесь и т. д. Каждый слой промазать майонезом.

4. Украсить салат половинками чернослива и крошками орехов.

Салат из шампиньонов и зеленого горошка

200 г шампиньонов, 250 г картофеля, 100 г консервированного горошка, 100 г майонеза, зелень, соль.

1. Грибы почистить, отварить в подсоленной воде со специями и нарезать небольшими кубиками. Картофель отварить «в мундире», очистить и нарезать кубиками.

2. Подготовленные продукты смешать, добавить консервированный горошек и заправить майонезом.

3. Готовое кушанье украсить зеленью.

Салат из шампиньонов и мяса

300 г шампиньонов, 300 г мяса, 15 г горчицы, 30 мл лимонного сока, 80 г репчатого лука, перец, зелень, соль.

1. Мясо и грибы отварить (по отдельности) в подсоленной воде со специями и нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук измельчить.

2. Подготовленные продукты смешать. Добавить горчицу, лимонный сок, соль, перец и все тщательно перемешать.

3. Перед подачей блюдо можно посыпать зеленью петрушки.

Салат с шампиньонами и свежими огурцами

300 г шампиньонов, 80 г свежих огурцов, 3 вареных яйца, 100 г майонеза, зелень, перец, сахар, соль.

1. Грибы почистить, отварить в подсоленной воде со специями и нарезать небольшими кубиками. Яйца почистить и измельчить, огурцы мелко нарезать.

2. Подготовленные продукты смешать. Добавить соль, перец и

сахар; заправить майонезом.

3. Кушанье украсить зеленью.

Салат с шампиньонами, яблоками и помидорами

500 г шампиньонов, 200 г помидоров, 80 г репчатого лука, 200 г сметаны, 50 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, 30 мл лимонного сока, 2 вареных яйца, 100 г яблок, зелень, сахар, соль.

1. Шампиньоны нарезать ломтиками и потушить со сливочным маслом до готовности. Яйца почистить и нарезать кружочками, помидоры и яблоки – дольками, репчатый лук – кольцами.

2. Приготовленные продукты выложить на блюдо слоями, заправить смесью сметаны, растительного масла, лимонного сока, соли и сахара.

3. Готовое блюдо украсить зеленью.

Салат «Пикантный»

100 г маринованных грибов, 150 г сельдерея (корень и зелень), 100 г ветчины, 30 г свеклы, 50 г картофеля, 80 г майонеза, 80 мл растительного масла, 50 г столовой горчицы, 50 мл уксуса, зелень, перец, соль.

1. Зелень сельдерея измельчить, корень натереть на крупной терке. Смешать горчицу, уксус и растительное масло, тщательно взбить. Залить соусом сельдерей и оставить в холодном месте на 1–2 ч.

2. Затем добавить мелко нарезанные ветчину, грибы, очищенные от кожицы и семян яблоки, перец, соль и все перемешать.

3. Кушанье залить майонезом, украсить зеленью, нарезанными вареным картофелем и свеклой.

Грибной салат с картофелем и с яблоками

300 г свежих грибов, 200 г картофеля, 150 г яблок, 80 г репчатого лука, 100 г сметаны.

1. Картофель отварить «в мундире», очистить от кожицы и нарезать кубиками. Грибы почистить, отварить в подсоленной воде со специями и нарезать (тоже небольшими кубиками). Яблоки натереть на крупной терке.

2. Подготовленные продукты смешать. Добавить измельченный репчатый лук и заправить блюдо сметаной.

Грибной салат с крабовыми палочками

300 г свежих грибов, 100 г крабовых палочек, 3 картофелины, 50 г редьки, 30 мл растительного масла, 100 г сметаны, зелень, перец, соль.

1. Грибы почистить, отварить в подсоленной воде со специями и нарезать небольшими кубиками. Картофель отварить «в мундире», почистить и нарезать кубиками. Крабовые палочки измельчить.

2. Подготовленные продукты смешать, добавить соль, перец, растительное масло и сметану.

3. Украсить салат зеленью, кружочками редьки и мелкими вареными грибами.

Грибной салат с ветчиной и сыром

250 г свежих грибов, 100 г ветчины, 100 г сыра, 100 г яблок, 100 г помидоров, 100 мл кефира, зелень, сахар, лимонный сок, горчица.

1. Приготовление соуса: кефир смешать с сахаром и лимонным соком. Добавить горчицу и тщательно перемешать.

2. Грибы промыть, отварить в подсоленной воде и нарезать небольшими кусочками. Ветчину измельчить небольшими кубиками. Сыр натереть на крупной терке. Яблоки и помидоры нарезать дольками.

3. Подготовленные продукты смешать и заправить соусом.

4. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.

> **Совет**:
>
> Способ избавиться от червяков в свежих грибах: отрезать ножку гриба, у шляпки срезать и выбросить трубчатый слой, ножку разрезать вдоль и положить вместе со шляпкой в таз с подсоленной водой на 2–3 ч (за это время все живые личинки опустятся на дно), затем взять грибы и как следует вымыть, после чего можно готовить из них еду.

Салат «Арлекин»

6–8 картофелин, 200 г корня сельдерея, 700 г ветчины, 700 г маринованных грибов, 100 г яблок, 200 г свеклы, 200 г зелени петрушки, ½ ч. ложки сухой горчицы, 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса, 100 мл оливкового масла, 100 г майонеза.

1. Овощи и коренья отварить и мелко нарезать: картофель и

свеклу – дольками; яблоки и сельдерей – соломкой (ветчину и грибы тоже соломкой).

2. Горчицу, уксус и растительное масло взбить; залить этой смесью (вместе с майонезом) нарезанные продукты. Все перемешать и выложить на блюдо.

3. Украсить кушанье дольками картофеля, свеклы и зеленью петрушки.

Салат из маринованных грибов и соленых огурцов

500 г маринованных грибов, 2–3 небольших соленых огурца, 2–3 маленьких стручка маринованного жгучего перца, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка горчицы, 4–8 горошин черного перца, 1 ст. ложка сахара, 3 ст. ложки растительного масла, 2–3 дольки чеснока, укроп, соль.

1. Подготовить стручки жгучего перца: вырезать плодоножку, тщательно удалить семена и мелко нарезать.

2. Отдельно кубиками нарезать огурцы и грибы, переложить в салатник и залить соусом, приготовленным из грибного маринада, томата-пюре, горчицы, сахара, чеснока и жгучего перца.

3. Салат заправить размолотым черным перцем и мелко нарезанным укропом и выдержать 1 ч, затем сбрызнуть растительным маслом.

4. Подавать к жирному мясу и крепким напиткам.

Салат из маринованных грибов, помидоров и яблок

250 г маринованных грибов, 300 г яблок, 100 г помидоров, 100 г майонеза, 1 вареное яйцо, маслины, зелень, сельдерей, соль.

1. Яблоки почистить и измельчить небольшими кубиками. Помидоры нарезать дольками, маринованные грибы – тоже кубиками.

2. Все продукты смешать. Добавить соль, перец, измельченный сельдерей, заправить майонезом.

3. Украсить кушанье зеленью, маслинами и кусочками вареного яйца.

Салат из маринованных грибов с острым перцем

300 г маринованных грибов, 200 г огурцов, 100 г острого перца, 20 г томатной пасты, 30 мл растительного масла, горчица, зелень, чеснок, сахар, соль по вкусу.

1. Острый перец почистить от семян и нарезать соломкой;

огурцы и маринованные грибы – небольшими кубиками. Чеснок растолочь.

2. Подготовленные продукты смешать. Добавить соль, перец, сахар, горчицу, томатную пасту и растительное масло.

3. Украсить салат зеленью.

Салат из маринованных грибов и риса

300 г маринованных грибов, 150 г риса, 100 г лука-порея, 2 яйца, 150 г майонеза, зелень, соль.

1. Рис отварить. Грибы нарезать небольшими кубиками. Яйца отварить, почистить и мелко порубить. Зеленый лук измельчить.

2. Подготовленные продукты смешать. Добавить соль и заправить майонезом.

3. Украсить кушанье зеленью.

Салат с маринованными грибами и ветчиной

100 г маринованных грибов, 100 г ветчины, 50 г картофеля, 50 г майонеза, 50 мл растительного масла, 50 г столовой горчицы, 1 яблоко, зеленый салат, зелень, перец, соль.

1. Смешать горчицу, уксус и растительное масло. Затем добавить в соус мелко нарезанные ветчину, маринованные грибы, очищенное от кожицы и семян яблоко, перец, соль и все перемешать.

2. Листья зеленого салата промыть и разложить на блюде. Грибную смесь разложить по порциям на листья салата.

3. Кушанье залить майонезом, украсить зеленью и нарезанным картофелем.

Салат с маринованными грибами и рыбой

150 г маринованных грибов, 150 г рыбы, 150 г картофеля, 100 г сладкого перца, 50 г репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, лимонный сок, черный молотый перец, соль.

1. Грибы и перец нашинковать полосками. Добавить мелко нарезанный вареный картофель, измельченный лук и рыбу (сваренную, очищенную от костей и мелко нарезанную).

2. Кушанье посолить, поперчить, полить маслом и лимонным соком по вкусу и перемешать.

Салат с маринованными грибами и творогом

500 г маринованных грибов, 150 г картофеля, 100 г творога,

70 г репчатого лука, 20 мл молока, зелень, соль по вкусу.

1. Нашинкованный репчатый лук смешать с растертым творогом. Добавить молоко, соль и все тщательно перемешать миксером. Грибы нарезать маленькими кусочками и смешать со взбитой смесью.

2. Приготовленную массу выложить на нарезанный небольшими кубиками вареный картофель.

3. Готовое блюдо украсить зеленью петрушки и укропом.

Грибной салат по-белорусски

40 г белых сушеных грибов, 200 г говяжьей печени, 2 соленых огурца, 3 луковицы, 150 г майонеза, 3 ст. ложки растительного масла, зелень, перец, соль.

1. Белые сушеные грибы промыть в воде 3–4 раза, замочить на 2–3 ч в холодной воде (для набухания). Еще раз промыть и сварить в воде, в которой они были замочены, предварительно процедив ее через два слоя марли.

2. Отдельно сварить печень; затем охладить ее и мелко нарезать. Добавить поджаренный на масле лук, дольки соленых огурцов, половину нормы майонеза и перец. Перемешать с вареными нашинкованными грибами и посолить.

3. Перед подачей к столу блюдо полить оставшимся майонезом.

Салат с солеными грибами и ветчиной

200 г соленых (или маринованных) грибов, 100 г постной ветчины, 4 вареные картофелины, 1 огурец, 1 помидор, 1 луковица, 200 г сметаны, 1 вареное яйцо, столовый уксус, горчица, зеленый салат, укроп и зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.

1. Грибы, ветчину, картофель и огурцы нарезать ровными полосками, перемешать.

2. В сметану добавить уксус, горчицу, соль и сахар. Полученной заправкой залить подготовленные продукты.

3. Украсить кушанье ломтиками яйца и помидора, листиками салата и зеленью.

Салат с солеными грибами и овощами

150 г соленых грибов, 50 г соленых огурцов, 50 г картофеля, 50 г свеклы, 50 г моркови, 50 г белокочанной капусты, 30 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, зелень, сахар, соль по

вкусу.

1. Соленые грибы и огурцы мелко нарезать. Картофель и морковь отварить, почистить и измельчить кубиками. Свеклу отварить и натереть на крупной терке. Капусту и репчатый лук нашинковать.

2. Подготовленные продукты смешать. Добавить соль, сахар и растительное масло.

3. Готовое блюдо украсить зеленью.

Салат из соленых (или маринованных) грибов с соусом

500 г грибов, 300 г консервированного горошка, 3 луковицы, 2–3 вареные картофелины.

Для соуса: 150 мл уксуса, 150 мл воды, 1 яичный желток, 150 г сметаны, соль и перец.

1. Грибы крупно нарезать. Добавить шинкованный репчатый лук, зеленый горошек и отваренный картофель, нарезанный кубиками. Все хорошо перемешать со сметанным соусом.

2. **Приготовление соуса**: к уксусу, смешанному пополам с водой, добавить яичный желток и взбить на пару, пока смесь не загустеет. К остывшей массе добавить сметану, соль и перец по вкусу.

3. Сметанный соус можно заменить майонезом.

Салат с консервированными шампиньонами и с орехами

400 г консервированных шампиньонов, 70 мл растительного масла, 50 г грецких орехов, 2 листа салата, 3 %-ный уксус, перец, соль.

1. Грибы нарезать соломкой, слегка обжарить их в растительном масле, охладить и смешать с нарезанным тонкой соломкой зеленым салатом.

2. Заправить грибы растительным маслом и уксусом по вкусу, посолить, поперчить и перемешать, добавив крупные кусочки грецких орехов.

Салат «Гурман»

200 г тушеных грибов, 200 г мяса жареного цыпленка, 100 г зеленого горошка, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка коньяка, 1 ст. ложка кетчупа, ½ ст. ложки

растертого чеснока, 50 г майонеза, 3 ст. ложки мелко нарезанного укропа, листья кочанного салата, перец, соль по вкусу.

1. Грибы и мясо нарезать ломтиками, смешать с консервированным горошком.

2. **Приготовление соуса**: смешать сметану, кетчуп, майонез, лимонный сок и коньяк. Добавить чеснок, перец, соль и укроп.

3. Все перемешать, охладить и выложить на салатные листья.

Салат «Венский»

100 г сушеных грибов, 150 г языка, 200 г зеленого салата, 200 г соленых огурцов, 200 г капусты, 2–4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, черный перец.

1. Грибы отварить и откинуть на дуршлаг. Капусту выложить на середину тарелки. Сверху, в виде хризантемы, уложить нарезанные соломкой салат, сваренный язык, соленые огурцы и грибы.

2. Заправить блюдо уксусом, маслом, солью и перцем.

Салат-коктейль «Новинка»

100 г риса, 200 г грибов, ½ соленого огурца, 1 морковь, 100 г майонеза, зелень.

1. Положить на дно креманки вареный рис. Сверху выложить слоями нарезанные кубиками соленый огурец, отварные грибы и морковь.

2. Залить блюдо майонезом, украсить веточками зелени.

Салат с грибами, сыром, яблоками и перцем

200 г яблок, 200 г сыра (голландский или российский), 100 г маринованных грибов, 100 г сладкого перца, 100 г майонеза, столовая горчица, лимонная кислота, сахар, соль по вкусу.

1. Очищенные от кожуры яблоки нарезать кубиками, маринованные грибы – небольшими кусочками, сладкий перец – тонкими полосками, сыр – маленькими кубиками. Все смешать. Добавить столовую горчицу, лимонную кислоту, сахар и соль по вкусу.

2. Еще раз тщательно перемешать продукты и заправить майонезом.

Салат из сушеных грибов со свеклой

200 г сушеных грибов, 200 г свеклы, 50 г репчатого лука, 100

г майонеза, 30 мл растительного масла, 15 мл уксуса, сахар, соль.

1. Грибы замочить на 1–2 ч в воде, а затем сварить и нарезать небольшими кубиками. Свеклу отварить, почистить и натереть на крупной терке. Репчатый лук нашинковать.

2. Подготовленные продукты смешать. Добавить соль, сахар, растительное масло, уксус, перец и заправить майонезом.

Салат «Туска»

150 г свежих грибов, 150 г филе цыпленка, 150 г корня сельдерея, 100 г свежих помидоров, 50 г твердого сыра, 150 г майонеза, 1 маринованный огурец, соль по вкусу.

1. Отваренные (по отдельности) филе цыпленка и свежие грибы, а также сельдерей, свежие помидоры (половина порции) и маринованный огурец нарезать мелкими кусочками. Перемешать продукты, посыпать их тертым сыром, перемешать, посолить по вкусу.

2. Готовое блюдо залить майонезом, украсить тонкими ломтиками свежих помидоров.

Салат «Пестрый»

1 стакан сваренных в собственном соку грибов, 100 г твердого сыра, 2 яблока, 2 помидора, 100 г ветчины, 1 л кефира, 2 ч. ложки меда (или сахара), лимонный (или яблочный) сок, лимонная (или апельсиновая) цедра, зелень петрушки, горчица, соль по вкусу.

1. Мелкие грибы использовать целиком, крупные разрезать на четыре части. Все остальные продукты нарезать тонкими ломтиками (или брусочками) и выложить в салатницу. Заправить кефиром, посыпать зеленью.

2. Заправку можно наполовину разбавить майонезом. В этом случае соль, горчицу и кислый сок следует добавлять в половинном количестве.

Салат-коктейль острый

80 г грибов, 1 консервированный огурец, ½ головки репчатого лука, 40 г сыра, 4 ст. ложки майонеза, зелень.

1. Жареные грибы и консервированный огурец нарезать соломкой, репчатый лук – полукольцами, сыр натереть на крупной терке.

2. Подготовленные компоненты уложить слоями в бокале (или стеклянной креманке), залить майонезом и украсить

зеленью.

Совет:

После того как грибы очищены, из них вырезают потемневшие или поврежденные вредителями места. У сыроежеки маслят снимают кожицу со шляпок.

Салат-коктейль яичный с хлебной крошкой

10 вареных яиц, 100 г ржаного черствого хлеба, 2–3 соленых огурца, 100 г жареных грибов, 1 ст. ложка столовой горчицы, 200 г майонеза, зелень петрушки.

1. Хлеб натереть на терке, огурцы очистить от кожуры и семян. Яйца, огурцы и грибы мелко нарезать, добавить горчицу и майонез. Продукты выложить в креманки (или фужеры).

2. Полить салат майонезом и посыпать хлебной крошкой.

3. Украсить кусочками овощей и зеленью.

Салат из грибов и мяса цыпленка

200 г свежих грибов, ½ тушки цыпленка, 50 г сливочного масла, 1 очищенный помидор, 30 г зеленого горошка, 1 луковица, 250 г отварного риса, 500 мл бульона, 1 ч. ложка лимонного сока, сельдерей, перец, соль по вкусу.

1. Грибы промыть, отварить, откинуть на дуршлаг, нарезать соломкой и сбрызнуть лимонным соком. Лук и сельдерей нашинковать и поджарить на сливочном масле на умеренном огне.

2. Соединить овощи с подготовленными грибами и потушить все несколько минут. Посолить, поперчить, положить по вкусу рис и, помешивая, готовить, пока он не станет прозрачным.

3. Затем влить стакан бульона, в котором варился цыпленок. Тушить 10 мин, добавить зеленый горошек и держать на огне до тех пор, пока смесь не впитает всю жидкость.

4. Снять с огня, охладить, перемешать с нарезанными кусочками мяса цыпленка и свежих помидоров. Закрыть посуду крышкой и поставить на 1 ч в холодильник.

5. На стол подать в холодном виде.

Салат-коктейль из шампиньонов

240 г шампиньонов, 120 г вареной колбасы, 2 моркови, 1 луковица, 100 г майонеза, зелень, соль.

1. Грибы отварить в подсоленной воде, охладить и нарезать

соломкой. Колбасу и отваренную морковь тоже нарезать соломкой, лук – полукольцами.

2. Все продукты выложить в креманку слоями, полить майонезом и украсить зеленью.

Салат из шампиньонов с телятиной

250 г шампиньонов, 300 г телятины, 1 луковица, 1 ст. ложка лимонного сока, горчица, перец, соль по вкусу.

1. Подготовленные шампиньоны нарезать пластинками и потушить.

2. Соединить их с нарезанным вареным мясом. Добавить мелко нашинкованный лук, горчицу, лимонный сок, посолить и поперчить.

Салат из шампиньонов с помидорами

500 г шампиньонов, 200 г помидоров, 80 г репчатого лука, 200 г сметаны, 50 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, 30 мл лимонного сока, 2 вареных яйца, 100 г яблок, зелень, сахар, соль по вкусу.

1. Грибы нарезать ломтиками и потушить со сливочным маслом до готовности. Яйца очистить, нарезать кружочками, помидоры и яблоки – дольками, репчатый лук – кольцами.

2. Приготовленные продукты выложить на блюдо слоями. Заправить смесью сметаны, растительного масла, лимонного сока, соли и сахара.

3. Готовый салат украсить зеленью.

Салат из шампиньонов с квашеной капустой

100 г шампиньонов, 250 г картофеля, 100 г квашеной капусты, 70 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, зелень, сахар, соль по вкусу.

1. Грибы почистить, отварить в подсоленной воде со специями и нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук нашинковать. Картофель отварить в «мундире», почистить и тоже нарезать кубиками.

2. Подготовленные продукты смешать. Добавить квашеную капусту, сахар, и растительное масло.

3. Готовое кушанье украсить зеленью.

Салат грибной с сыром, яблоками и зеленью

200 г маринованных грибов, 200 г яблок, 200 г голландского (или российского) сыра, 100 г сладкого перца, лимонная кислота, сахар, соль по вкусу.

Для заливки: 100 г сметаны, 100 г майонеза, 30 г горчицы, зелень петрушки и укропа по вкусу.

1. Приготовление заливки: зелень помыть, перебрать и очень мелко порубить. Перемешать сметану, майонез и горчицу до однородной массы. Добавить рубленую зелень и поставить заливку в холодильник.

2. Очищенные от кожуры яблоки нарезать кубиками, маринованные грибы – небольшими кусочками, сладкий перец – тонкими полосками, сыр – небольшими кубиками.

3. Все смешать, добавить сахар и соль по вкусу. Еще раз перемешать.

4. Разложить кушанье в порционные салатники и полить заливкой.

Салат из маринованных грибов и филе цыпленка

200 г грибов, 200 г мяса цыпленка, 200 г макарон, 150 г помидоров, 3 вареных яйца, 250 г майонеза, петрушка, сельдерей, черный перец по вкусу.

1. Отваренное филе цыпленка, макароны, а также сельдерей нарезать брусочками длиной 5 см. Грибы и помидоры измельчить ломтиками. Мелко порубить зелень петрушки и яйца.

2. Все продукты смешать, заправить перцем и солью и выложить в салатник.

3. Залить блюдо майонезом и украсить кружочками свежих помидоров.

Салат с маринованными грибами и вареной колбасой

100 г маринованных грибов, 15 г репчатого лука, 100 г вареной колбасы, 2 ст. ложки томатного соуса, 3 ст. ложки растительного масла, 3 %-ный уксус, перец, сахар, соль по вкусу.

1. Колбасу и грибы нарезать соломкой. Лук, нашинкованный тоже соломкой, мариновать 2–3 ч в маринаде, состоящем из одной части уксуса и двух частей воды.

2. Все соединить, заправить растительным маслом, томатом, солью, молотым перцем по вкусу.

3. Можно добавить немного сахара.

Салат с грибами и зеленым салатом

100 г ветчины, 100 г маринованных грибов, 50 г картофеля, 50 г майонеза, 50 мл растительного масла, 50 г столовой горчицы, зеленый салат, зелень, перец, соль по вкусу.

1. Смешать горчицу, уксус и растительное масло. Затем добавить мелко нарезанные ветчину, маринованные грибы, очищенные от кожицы и семян яблоки, перец, соль и все перемешать.

2. Салат залить майонезом, украсить зеленью и нарезанным картофелем.

3. Листья зеленого салата промыть и разложить на блюде. Грибную смесь разложить по порциям на листья салата.

Салат грибной с апельсинами

200 г шампиньонов, 200 г твердого сыра, 2 сладких перца, 2 яблока, 1 апельсин.

Для салатного соуса: 3 ч. ложки жидкого меда, 500 г йогурта (или варенца), 1 ч. ложка столовой горчицы, 2 ст. ложки лимонного сока, 50 г апельсиновой цедры.

1. Сыр и очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезать мелкими кубиками. Консервированные шампиньоны нарезать мелкой соломкой и потушить в масле.

2. Очищенные перцы нарезать кольцами и смешать с нарезанными поперек ломтиками апельсинов.

3. Заправить кушанье соусом, соединив указанные ингредиенты, перемешать и выложить в салатник. Посыпать тертым сыром, украсить дольками апельсина.

Салат из опят с редькой

300 г опят, 300 г редьки, 80 мл растительного масла, зелень, соль по вкусу.

1. Опята нарезать, выложить в эмалированную кастрюлю и тушить в растительном масле до готовности.

2. Редьку натереть на крупной терке, смешать с опятами и заправить растительным маслом.

3. Готовый салат украсить зеленью.

Салат из соленых грибов и филе цыпленка

100 г мяса цыпленка, 100 г маринованных грибов, 100 г помидоров, 3 яйца, 250 г майонеза, черный молотый перец, петрушка, соль по вкусу.

1. Вареное филе цыпленка, а также маринованные грибы и

свежие помидоры нарезать ломтиками. Мелко порубить зелень петрушки и яйца, сваренные вкрутую.

2. Все смешать, заправить черным перцем и солью по вкусу.

3. Выложить смесь в салатник залить майонезом. Украсить кружочками свежих помидоров.

Салат с грибами, сельдереем и перцем по-армянски

200 г свежих грибов, 2–4 ломтика свиного сала, 1 долька чеснока, 200 г красного сладкого перца (без сердцевины), 200 г корня сельдерея, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 стакан красного сухого вина.

1. Грибы мелко нарезать и обжарить на сильном огне в растительном масле. Добавить к грибам растолченный чеснок и свиное сало, нарезанное маленькими кубиками. Обжаривать все вместе еще 2–3 мин.

2. Затем влить вино, нагреть, дать прокипеть 1 мин, после чего убавить огонь и подержать на плите еще 5–7 мин. Положить петрушку. Размешать, снять с огня, посолить по вкусу и остудить.

3. Корень сельдерея почистить и нарезать (вместе с перцем) мелкой соломкой. Положить овощи в салатник, посолить и размешать. Когда грибы остынут, выложить их сверху.

4. Подавать блюдо в холодном виде.

5. Перед подачей держать его в холодильнике, но не переохладить, иначе салат потеряет аромат.

Салат грибной с сельдью

200 г отваренных в собственном соку грибов, 400 г помидоров, 200 г сметаны, 300–350 г сельди, 100 г репчатого лука, 2 вареных яйца, 1–2 ст. ложки творога, 1 соленый огурец, зелень петрушки, соль по вкусу.

1. Грибы, помидоры, лук, огурец и яйца нарезать маленькими кусочками. Сельдь вымочить, почистить и нарезать узкими полосками. Сметану смешать с протертым творогом.

2. Продукты перемешать. Украсить блюдо зеленью, ломтиками яиц и помидоров.

Грибной салат по-карельски

50 г белых сушеных грибов, 200 г говяжьей печени, 1 помидор, 1 огурец, 2 луковицы, 2 вареных яйца, 150 г майонеза, 3 ст. ложки растительного масла, зелень, перец, соль по вкусу.

1. Грибы промыть 2–3 раза, замочить их на 2 ч в холодной воде (для набухания). Еще раз хорошо промыть и сварить в воде, в которой они были замочены, предварительно процедив ее.

2. Отдельно сварить печень, охладить и мелко нарезать. Потушить на масле лук, соединенный с кусочками огурца и мелко нарезанным помидором.

3. Все соединить в массу. Добавить майонез, перец, перемешать с вареными нашинкованными грибами и посолить.

4. Подавать кушанье охлажденным.

Салат «Русский»

150 г маринованных шампиньонов, 2 вареные картофелины, 1 луковица, 100 г свежей капусты, 1 долька чеснока, 2 ст. ложки брусники (или клюквы), лимонный сок (или лимонная кислота) по вкусу.

1. Грибы и картофель нарезать ломтиками, лук порубить, капусту тонко нашинковать и слегка перетереть с солью.

2. Измельченные продукты смешать, добавить к ним лимонный сок (или раствор лимонной кислоты).

3. Для украшения салата можно использовать бруснику (свежую либо моченую) или клюкву.

Совет:

Сушеные грибы становятся похожими на свежие после того, как их подержат несколько часов в чуть подсоленном холодном молоке

.

Салат из шампиньонов с белокочанной капустой

300 г свежих шампиньонов, 300 г белокочанной капусты, 1 небольшая луковица, 4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 3 ст. ложки нарезанного зеленого лука, сок ½ лимона, соль и перец по вкусу.

1. Грибы вымыть, обсушить салфеткой, нарезать тонкими пластинками, полить соком лимона. Капусту и лук нарезать тонкой соломкой, посолить, поперчить, хорошо перемешать.

2. Смешать овощи с грибами и зеленым луком. Заправить майонезом и посыпать зеленью петрушки.

«Косовский»

500 г свеклы, 100 г сушеных грибов, 2 луковицы, 30 мл растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 г лимонной кислоты, сахар, соль, душистый перец по вкусу.

1. Свеклу отварить, почистить, нарезать соломкой. Сбрызнуть лимонной кислотой и растительным маслом. Мелко нарезать лук и потушить его в растительном масле. Отварить грибы и нарезать соломкой. Также нарезать вторую луковицу. Подавить в чесночнице зубчик чеснока.

2. Все смешать, заправить солью и сахаром по вкусу.

«Любимый»

200 г грибов, 1 упаковка крабовых палочек, 200 г сладкого перца, 2 луковицы, 1 кочан китайской капусты (или салата), 1 ч. ложка столовой горчицы, ¼ стакана виноградного уксуса, ⅓ стакана растительного масла, зелень.

Для соуса: по ¼ ч. ложки соли и черного перца, ½ ч. ложки сахара, по 1 ч. ложке столовой горчицы, растительного масла и уксуса, зелень.

1. Смазать подсолнечным маслом сковороду, обжарить лук с грибами, добавить нарезанный перец, обжаривать до тех пор, пока перец не станет мягким. Отставить в сторону.

2. Нарезать китайскую капусту и крабовые палочки. Все смешать.

3. **Приготовление соуса**: смешать нарезанную зелень, соль, перец, сахар, горчицу, растительное масло и уксус.

4. Этим соусом полить салат и все перемешать.

5. Подавать блюдо холодным.

6. Все ингредиенты (кроме зелени) лучше резать крупной соломкой, а крабовые палочки – наискосок.

«Огуречник»

50 г сушеных белых грибов, 5–6 больших луковиц, 3–4 соленых (но не маринованных) огурца, соль, перец по вкусу.

1. Сухие грибы замочить на 2–3 ч. Затем, не сливая воду, отварить их до готовности, охладить и нарезать соломкой. Лук измельчить полукольцами и обжарить до золотистого цвета. Огурцы тоже нарезать соломкой.

2. Все смешать, заправить солью, перцем и растительным маслом.

3. Дать кушанью настояться 1–2 часа.

Грибной салат с ветчиной и овощами

200 г маринованных, соленых (или отваренных в собственном соку) грибов, 100 г ветчины, 5–6 отварных картофелин, 1–2 свежих (или соленых) огурца, 1–2 помидора, 1 луковица (или 50 г зеленого лука), 300 г сметаны, 1 сваренное вкрутую яйцо, столовый уксус (или лимонный сок), соль, сахар, горчица, черный молотый перец, укроп, листья зеленого салата.

1. Все продукты нарезать, заправить сметаной, смешанной с солью, сахаром, перцем, соком лимона.

2. Выложить кушанье на блюдо, застланное зеленым салатом, украсить «розой» из помидора и дольками яйца.

«Полянка»

5 вареных картофелин, 2 луковицы, 300 г отварного мяса (свинина или говядина), 300 г свежих грибов, 150 г сыра, 250 г майонеза, 2 ст. ложки растительного масла, укроп.

1. Все выкладывается на красивое блюдо послойно.

2. Первый слой – тертый отварной картофель, второй – грибы, жаренные с большим количеством лука на растительном масле (все мелко рубленное), третий – нарезанное очень мелкими кусочками мясо, затем – слой майонеза.

3. В финале идет четвертый слой – тертый сыр и опять майонез.

4. Все посыпать измельченной зеленью и дать постоять в прохладном месте несколько часов.

Салат из лисичек по-немецки

150 г лисичек, 1–2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка толченых сухарей, лимонная цедра по вкусу.

1. Грибы отварить в подсоленной воде, охладить и нарезать лапшой.

2. Заправить лисички растительным маслом, посыпать толчеными сухарями и лимонной цедрой.

Салат со шпинатом и шампиньонами

300 г шампиньонов, 6 яиц, 200 г шпината, 150 мл растительного масла, 150 г ветчины, 150 г маринованных огурцов, 1 яичный желток, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка горчицы, 700 г йогурта, 30 г каперсов, соль, молотый черный перец.

1. Яйца сварить вкрутую. Шпинат тщательно вымыть, листья крупно нарезать. Шампиньоны вымыть, очистить, нарезать

дольками и обжарить в 2 ст. ложках растительного масла. Посолить и поперчить. Ветчину и маринованные огурцы нарезать кубиками. Каждое яйцо очистить и разрезать на шесть частей.

2. Все продукты осторожно перемешать.

3. Яичный желток смешать с лимонным соком, солью, перцем и горчицей. Постепенно, тонкой струйкой, влить оставшееся растительное масло, чтобы получился густой майонез. Добавить йогурт.

4. На салат выложить каперсы и полить соусом.

Салат грибной по-португальски

200 г вареных грибов, 150 г картофеля, 2 помидора, 300 г салатной заправки (майонез, сметана, томатный сок), 1–2 г чеснока, перец и соль по вкусу.

1. Грибы отварить, охладить и нарезать тонкими кусочками. Помидоры разрезать на четыре части, вареный холодный картофель – на кубики.

2. Все смешать и заправить майонезом, смешанным наполовину со сметаной, чесноком и томатным соком.

Салат из шампиньонов по-голландски

300 г вареных шампиньонов, 120 г голландского сыра, 120 мл сливок, соль, черный молотый перец по вкусу.

1. Отваренные и охлажденные шампиньоны нарезать тонкими ломтиками. Смешать их с сыром, нарезанным маленькими кубиками.

2. Заправить кушанье сливками, солью и перцем.

Салат из грибов и отварного языка

100 г языка, 100 г вареных грибов, 50–70 г сметанного соуса, 50 г огурцов, 5 г зелени, соль и перец по вкусу.

1. Язык отварить, охладить, очистить от кожицы и нарезать тонкими брусочками. Так же измельчить отваренные и охлажденные грибы и свежие огурцы.

2. Все покрыть сметанным соусом и украсить зеленью.

Салат из фасоли и шампиньонов

1 банка консервированной белой мелкой фасоли, 1 банка консервированных шампиньонов, 1 морковь, 1 луковица, 250 мл майонеза, 2 ст. ложки сливочного масла.

На сковороде обжарить лук, морковь и грибы. Переложить продукты в салатницу, добавить фасоль и заправить майонезом.

Грибной салат с картофелем и луковым ассорти

300 г соленых, маринованных (или отваренных в собственном соку) грибов, 4–5 картофелин, 1 соленый огурец (или ½ стакана квашеной капусты), 1 головка репчатого лука (или 50–100 г зеленого лука), 1–1½ стакана сметаны, соль, сахар, горчица, лук-резанец, укроп (или зелень петрушки), 1–2 сваренных вкрутую яйца, 2–3 помидора (или сладкого перца).

Грибы, отварной картофель и другие продукты нарезать красивыми кусочками и смешать с заправленной сметаной, украсить зеленью. На салат положить дольки вареного яйца и тонко нарезанные ломтики помидора (или перца).

> Совет:
>
> Собранные грибы сразу надо рассортировать по видам, так как вкус и способы приготовления у них различны. В первую очередь отделяют грибы, которые предполагается использовать для супа или жаркого.

Салат из кукурузы и вареных грибов

750 г вареных грибов, 100 г зерен кукурузы, ¼ яйца, 15 г зеленого горошка, 10 г зеленого лука, 20 мл растительного масла, 3–5 г зелени.

1. Отваренные и охлажденные грибы нарезать ломтиками и смешать с вареными зернами кукурузы в состоянии молочной спелости.

2. Добавить нарезанный зеленый лук, зеленый горошек, заправить растительным маслом, лимонной кислотой, сахаром, солью и перцем по вкусу.

3. Подать к столу, посыпав измельченным укропом и тертым вареным яйцом.

«Ермак»

400 г маринованных белых грибов, 400 г филе сельди, 400 г соленых огурцов, 450 г вареного картофеля, 300 г репчатого лука, 100 г нерафинированного подсолнечного масла, 1 ст. л. рубленого укропа, соль, перец.

1. Грибы, филе сельди, отварной картофель и огурцы нарезать крупными брусочками длиной 2–3 см. Лук измельчить тонкими кольцами.

2. Все компоненты выложить в миску, заправить маслом, посыпать укропом и тщательно перемешать.

«Сборная солянка»

1 стакан маринованных грибов, 3–4 отварные картофелины, 1 небольшой соленый огурец, 1–2 сваренных вкрутую яйца, 1 сельдь, 1 яблоко, 250–375 г сметаны, 1–2 помидора, горчица, соль, сахар, зеленый лук или лук-резанец, укроп, зелень петрушки.

1. Сельдь вымочить. Все продукты нарезать кубиками (или продолговатыми кусочками) и переложить в салатник.

2. Сметану заправить и залить ею блюдо. Украсить его зеленью, ломтиками яйца и помидора.

Винегрет из свежих шампиньонов

250–300 г свежих шампиньонов, 3–4 помидора, 1 яблоко, 1 морковь, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка грибного отвара, сок ½ лимона (или 1 ст. ложка яблочного уксуса), 1 лук-порей (или маленькая луковица), соль, сахар, горчица, укроп, лук-резанец (или зеленый лук).

1. Мелкие шампиньоны не резать (или разрезать пополам), крупные измельчить, потушить в оливковом масле (1 ст. ложка) до полной готовности и охладить. Помидоры и яблоко нарезать кубиками и смешать с остывшими грибами.

2. Из оставшегося оливкового масла, сока, выделившегося при тушении грибов, и приправ приготовить соус, добавить в него тертую морковь и репчатый лук (или лук-порей).

3. Украсить кушанье зеленью. Вместо оливкового соуса можно использовать майонез.

Грибной салат с ветчиной и с овощами

200 г маринованных (соленых или отваренных в собственном соку) грибов, 100 г ветчины, 5–6 отварных картофелин, 1–2 свежих (или соленых) огурца, 1–2 помидора, 1 луковица (или 50 г зеленого лука), 250–375 г сметаны, столовый уксус или лимонный сок, соль, сахар, горчица, перец, лук-резанец, укроп или зелень петрушки, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г зеленого салата.

1. Продукты нарезать красивыми ровными кусочками и смешать с заправленной сметаной. Часть заправки влить уже в самой салатнице.

2. Украсить ломтиками помидора и зеленью. Салат выложить горками на листья зеленого салата. К салату можно добавить ломтики яйца.

Грибной винегрет

250 г маринованных (или соленых) грибов, 1 луковица (или 50–100 г зеленого лука), 1 морковь, 1 небольшая свекла, 2–3 картофелины, 1 небольшой соленый огурец, 3 ст. ложки оливкового масла, 2–3 ст. ложки столового уксуса (или лимонного сока), соль, сахар, горчица, перец, лук-резанец, укроп и зелень петрушки.

Грибы и лук нашинковать. Отваренные морковь, свеклу и картофель, а также огурец нарезать кубиками и перемешать. Масло смешать с уксусом (или с соком) и приправами, залить этой заправкой винегрет и посыпать зеленью.

Жюльен

400 г свежих грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки муки, 120 мл сливок, 200 г сыра, 100 г сметаны, 2–3 ст. ложки растительного масла, соль.

1. Грибы мелко нарезать и тушить в масле до готовности; отдельно потушить измельченный лук.

2. В грибы положить лук, муку, перемешать, посолить, постепенно влить сливки. Потушить 5 мин, добавить сметану и держать на огне еще 3 мин.

3. После этого разложить по горшочкам, посыпать сыром и поставить в духовку на 15 мин – до образования корочки.

Жюльен из шампиньонов

1,4 кг шампиньонов, 6 луковиц, 4 яйца, 4 зубчика чеснока, 250 мл молока, 2 ст. ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

1. Лук почистить, мелко нарезать и обжарить на сковороде в растительном масле.

2. Грибы очень мелко нарезать, отварить в кастрюле в подсоленной воде и смешать с луком. Смесь переложить в горшочки.

3. Яйца взбить, влить молоко, добавить соль, перец, измельченный чеснок и залить полученным соусом грибы.

4. Горшочки закрыть крышками и поставить в разогретую духовку. Запекать блюдо до готовности.

Жюльен из шампиньонов со сметаной

500 г шампиньонов, 2 средние луковицы, 2 ст. ложки муки, 1

кубик грибного бульона, 1 ч. ложка сливочного масла, 250 г сметаны, сыр.

1. В обжаренный измельченный лук добавить отваренные нарезанные грибы и пожарить их.

2. Затем положить масло, муку, предварительно разведенный водой бульонный кубик и сметану. Посолить. Разлить массу в кокотницы, посыпать тертым сыром и запекать в духовке. (Пропорции: 1 пакет замороженных шампиньонов – на 7–8 стандартных кокотниц).

3. Через 40 мин жюльен готов.

Жюльен из шампиньонов и ветчины

100 г шампиньонов, 100 г ветчины, 70 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 40 г томатного острого соуса, соль и перец, зелень по вкусу.

1. Грибы тщательно вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Вместе с измельченным луком обжарить их в масле до готовности. Добавить ветчину, нарезанную соломкой, залить сметаной и острым томатным соусом, посолить и поперчить.

2. Разложить массу по кокотницам, посыпать рубленым укропом и запекать в духовке.

Жюльен из белых грибов

1 курица, 200 г свежих грибов (шампиньонов или белых), 200 г копченой ветчины (или окорока), 2 луковицы, 100 г сметаны, 100 г мягкого сыра, 40–45 маслин.

1. Отварить курицу до готовности, бульон посолить. Грибы мелко нарезать и обжарить с луком. Готовую курицу разобрать и мелко порубить. Измельчить ветчину.

2. В каждую кокотницу положить (в равных пропорциях) курицу, ветчину и грибы, по 2–3 маслины и по 1 ч. (с верхом) ложке сметаны (именно в таком порядке!).

3. Залить бульоном (лучше горячим). Сверху каждую кокотницу накрыть кусочком сыра и поставить в заранее разогретую до 200 °С духовку.

4. Готовность определяется расплавлением сыра.

Тартинки с шампиньонами и перцем

¼ чашки растительного масла, 2 дольки чеснока (мелко накрошенных), 1 луковица (нашинкованная), 125 г свежих шампиньонов, 2 красных сладких перца (очищенных и

нарезанных), ¼ чашки рубленой петрушки, 1 ч. ложка рубленого базилика, 1 батон белого хлеба, нарезанный на 12 кусков, 100 г тертого твердого сыра, соль, перец по вкусу.

1. Разогреть масло в сковороде. Припустить на нем чеснок и лук, пока последний не станет мягким.

2. Добавить грибы и перец. Постоянно помешивая, обжаривать 5 мин (или пока грибы не станут мягкими). Смешать с приправами.

3. Обжарить ломтики батона до золотистого цвета (с одной стороны!).

4. Уложить грибную смесь на необжаренную сторону ломтика и поставить тартинки на противне в горячую духовку (200 °С) и подержать там 5–10 мин.

Икра из сушеных и соленых грибов

50 г сушеных грибов, 200 г соленых грибов, 70 мл растительного масла, 120 г репчатого лука, соль, перец, уксус (лимонная кислота) по вкусу.

1. Сушеные грибы отварить вместе с солеными и мелко нарезать. Положить мелко нарубленный репчатый лук и жарить на растительном масле.

2. Охладить массу, заправить солью, сахаром, уксусом (или лимонной кислотой) и подать на стол.

> Совет:
>
> Более нежными и вкусными грибы получаются при вымачивании их не в воде, а в молоке и при этом на холоде, чтобы молоко не скисло. Молоко можно подсолить.

Гамбургер с шампиньонами

250 г мясного фарша, 1 луковица (мелко нарезанная), 1 ст. ложка томатного соуса, 1 ст. ложка нарубленной петрушки, 1 щепотка приправ, 2 ст. ложки растительного масла, дольки помидоров, 60 г сливочного масла (или маргарина), 250 г свежих шампиньонов (нарезанных), 4 круглые булочки для гамбургеров (разрезанных пополам и поджаренных), листья салата, зелень, тертый сыр.

1. Смешать фарш, лук, томатный соус, петрушку и приправы. Разделать его на четыре одинаковые котлеты и обжарить их с обеих сторон на разогретом масле.

2. Отдельно на сковороде растопить сливочное масло и

обжарить шампиньоны (в течение 2–3 мин).

3. Уложить слоями на булочку котлеты, листья салата, шампиньоны, помидоры, сыр.

4. Поставить гамбургеры на 5–7 мин в горячую духовку.

Грибы заливные

100 г белых грибов, 5 г желатина, горчица, соль.

1. Грибы почистить, отварить в подсоленной воде. Затем их мелко порубить, переложить в формочку и залить размоченным в грибном отваре желатином. Поставить на холод.

2. После застывания выложить заливное на блюдо (или на тарелку) с холодным гарниром (соленые огурцы, отварной картофель, помидоры). Подать с горчицей.

Грибы сушеные отварные с хреном

50 г сушеных грибов, 30 г сметаны, 10 г тертого свежего хрена.

1. Грибы отварить в подсоленной воде после 3–4 ч замачивания. Отвар слить и использовать для приготовления других блюд, а грибы нашинковать, посолить и полить сметаной с хреном.

2. Подавать к отварному картофелю или гречневой каше.

Закуска из шампиньонов и фасоли в сладком горчичном соусе

350 г свежих шампиньонов (нарезанных на тонкие пластинки), 1 банка (450 г) консервированной фасоли (промытой и подсушенной), 2 стручка сладкого красного перца (тонко нарезанных), 1 мелко нарезанный зеленый лук-порей, 200 г сладкого горчичного соуса для салата, мелко нарезанная зелень петрушки или сельдерея.

1. В большой чашке смешать все компоненты.

2. Подавать как закуску или основное блюдо с кусочками отварного цыпленка, с холодной грудинкой или с сыром.

3. Можно подавать также с отваренными макаронными изделиями, выложив закуску на них.

Грибник

500 г маринованных грибов, 5 отварных картофелин, 1

луковица, 5 больших листов красного салата, 1 свежий огурец, 1 лимон, маслины, растительное масло, соль, черный молотый перец, зелень.

1. Лук нашинковать и обжарить в масле до золотистого цвета. Картофель и грибы нарезать ломтиками. Грибы, картофель и лук смешать; все посолить, поперчить, заправить растительным маслом. Полученную начинку завернуть в листы красного салата и выложить на тарелки.

2. При подаче на стол украсить кушанье ломтиками огурца, лимона, маслинами и зеленью.

Соленые грибы с квашеной капустой

200–250 г соленых грибов, 150–200 г рубленой квашеной капусты, 1 небольшая луковица, 3 ст. ложки растительного масла, зелень, сахар и перец по вкусу.

1. Грибы нарезать, смешать с квашеной капустой, шинкованным луком, сахаром и перцем.

2. Заправить все растительным маслом.

Огурцы, фаршированные грибами

2–3 небольших (или 1–2 крупных) огурца, 200 г маринованных (или соленых) грибов, 1–2 ст. ложки тертого хрена, 4–5 ст. ложек сметаны, 1 помидор (или 1 стручок красного сладкого перца), соль, сахар, столовый уксус (или лимонный сок), укроп (или зелень петрушки).

1. Очищенные небольшие огурцы разрезать вдоль на две части, крупные – на четыре или пять длиной 5–6 см. (Огурцы с мягкой и нежной кожицей оставляют неочищенными.) Семена удалить так, чтобы основание каждого кусочка оставалось целым. В образовавшееся углубление насыпать немного соли.

2. Грибы нашинковать, смешать со сметаной и заправить. Огурцы заполнить фаршем. Украсить зеленью и ломтиками помидора или перца.

Устрицы со свежими шампиньонами

300 г грибов, 700 г устриц (в раковинах), 40 г сливочного масла, 25 мл сухого белого вина, лимонный сок.

1. Устрицы осторожно вынуть из промытых в холодной воде раковин, сложить в кастрюлю и налить немного воды. Добавить сливочное масло, немного сухого виноградного вина, лимонный сок и варить 5 мин.

2. Шампиньоны вымыть, почистить, нарезать ломтиками, переложить в кастрюлю и тушить до готовности.

3. Соединить устрицы с грибами и перемешать. Подавать в горячем виде.

Рулеты с маринованными грибами

500 г говядины, 2 средние банки консервированных маслят, 2 луковицы, 200 г сметаны, 2 яйца, панировочные сухари.

1. Мясо нарезать, хорошо отбить (почти до прозрачности). Грибы и лук обжарить. Добавить сметану, потушить до густой смеси. Немного охладить.

2. Каждый кусочек говядины начинить фаршем, свернуть рулетиком, обвалять во взбитых яйцах и панировочных сухарях. Жарить на раскаленной сковороде в растительном масле, переворачивая. Затем огонь сделать маленьким, накрыть сковороду крышкой и тушить 30 мин.

Горячая закуска из грибов в вине

1 кг любых грибов, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки полусухого белого вина, 1,5 ч. ложки соли, 500 г сметаны, 1 стакан тертого твердого сыра, черный и красный перец по вкусу.

1. Грибы мелко нарезать и в течение 5 мин жарить на масле. Влить в грибы вино и 2 мин подержать на сильном огне. Затем убавить огонь, посолить, добавить черный и красный перец.

2. Размешать и влить сметану, положить сыр. Потомить грибы на слабом огне, пока они не загустеют.

3. Закуску можно подавать на поджаренном хлебе, смазанном сливочным маслом.

Грибные бульоны и супы

Первые блюда из грибов придают пище разнообразие, они быстры в приготовлении. Грибные бульоны и супы готовят как из свежих грибов, так из сушеных и консервированных. Естественно, что сушеные грибы нужно предварительно замачивать в чуть теплой воде для размягчения. В зависимости от размеров и твердости грибов потребуется от одного до четырех часов, чтобы грибы стали мягкими и разбухли. Воду, в которой их размачивали, никогда не выливайте, так как в нее переходят из грибов ценные ароматические вещества. Очень удобно для приготовления бульонов использовать грибной порошок, сок или экстракт.

Если грибной бульон готовят для прозрачного супа, подаваемого в бульонных чашках, то используют отборные белые сушеные грибы. При варке грибов для ароматизации бульона добавляют морковь, петрушку и репчатый лук, разрезанный вдоль на четыре части. Готовый грибной бульон имеет светло-коричневый цвет и приятный грибной аромат.

Для супов из свежих даров леса предпочтительнее использовать шампиньоны, сыроежки и белые грибы.

Грибы не следует варить на слишком сильном или, наоборот, слишком слабом огне: они станут либо чересчур жесткими, либо дряблыми. Вкус и в том, и в другом случае ухудшится. Грибной отвар должен кипеть на среднем огне. Мелко нарубленные свежие грибы готовы через 10–15 мин, крупные – через 20–25 мин.

В грибные супы не кладут острые приправы, чтобы не заглушить естественный вкус. По этой же причине грибы не принято сильно солить. Их хорошо заправлять овощами, добавлять репчатый лук, укроп, петрушку.

Грибной бульон

1 л воды, 150–200 г свежих (или 20–25 г сушеных белых) грибов, соль.

1. Только что собранные свежие грибы почистить и вымыть, опустить в холодную воду и варить на слабом огне 20–30 мин. Отвар процедить и заправить. Грибы нарезать кусочками, снова положить в бульон (или приготовить из них отдельное блюдо).

2. Сушеные грибы тщательно промыть, залить холодной водой и вымочить 3–4 ч, затем в той же воде варить 40–50 мин, пока грибы не станут мягкими. Бульон процедить и заправить, его можно использовать для приготовления соуса или супа.

3. Хороший прозрачный бульон можно также сервировать в чистом виде – в чашках. В этом случае к бульону подать пирожки с луком, мясом или ветчиной, горячие бутерброды с сыром или гренки из белого хлеба.

4. Отваренные грибы нарезать брусочками, нашинковать или пропустить через мясорубку и использовать для приготовления супа, соуса или какого-либо иного блюда.

Бульон диетический

20 г сухих грибов, 10 г моркови, 7 г петрушки, 12 г лука, 7 г лука-порея, 1 л воды.

1. Сухие грибы промыть и вымочить в течение 3–4 ч. Варить в этой же воде 2 ч, а затем дать настояться 20–30 мин.

2. После этого грибы достать из бульона.

Бульон из сушеных грибов

40 г сушеных грибов, 2 л воды, 50 г лука, 15 г соли.

1. Промытые грибы залить холодной водой. Добавить лук, соль и варить до готовности.

2. Бульон слить и использовать для приготовления супов.

Бульон из сушеных дождевиков

20–25 г порошка из дождевиков, 200 г картофеля.

1. **Приготовление порошка**: молодые дождевики нарезать тонкими ломтиками, посушить на открытом воздухе (или в хорошо проветриваемом помещении). Досушить их в духовке, измельчить в ступке, просеять через сито и использовать для приготовления супов и других блюд.

2. Сварить картофель с порошком, процедить и подавать в горячем виде.

Бульон грибной с пельменями

100 г сухих грибов, 100 г лука, 1½ стакана муки, 2 яйца, 1 л воды.

1. Вымочить сушеные грибы, нашинковать их и смешать с поджаренным в масле рубленым луком, прибавить соль и перец. С полученной начинкой приготовить пельмени.

2. Перед варкой опустить их в горячую воду, чтобы смыть муку, а затем варить в воде, оставшейся от замачивания грибов, в

течение 5–6 минут.

Совет:

Грибной бульон будет более ароматным, если использовать грибы разного размера. Крупные придают бульону вкус и цвет, а мелкие – аромат.

Бульон с грибными кубиками

300 г свежих грибов, 4 яйца, ½ стакана муки, 1–2 ст. ложки жира, 75 г лука, зелень петрушки, грибной бульон.

1. Свежие грибы и лук мелко нашинковать и пожарить в масле до подсушивания. Грибы с луком и муку добавить во взбитые яйца, перемешать, вылить на сковороду, смазанную жиром, и запечь на слабом огне (или в духовке).

2. Готовое кушанье нарезать кубиками, поместить в тарелки и залить бульоном.

Бульон из свежих дождевиков

200 г дождевиков, 1 л воды, перец и соль по вкусу.

1. Свежие, только что собранные дождевики вымыть, нарезать мелкими кусочками и варить в подсоленной воде 30–40 мин. Перец добавлять на столе.

2. Подавать бульон в больших чашках.

Бульон грибной с овощами

50 г сухих грибов, 3 л воды, 1 луковица, 75 г моркови, 20 г петрушки, соль.

1. В эмалированную кастрюлю положить вымоченные сухие грибы, луковицу, разрезанную на четыре части, морковь, петрушку, посолить.

2. Варить на слабом огне в течение 1 часа.

Суп из грибов со сливками

500 г грибов (нарезанных мелкими кусочками), ¼ чашки измельченного лука, ½ чашки муки, 1 чашка сливок, 2 чашки молока, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 пучок мелко нарезанной петрушки, соль, перец по вкусу.

1. Растопить две ложки масла в сковороде и слегка обжарить на нем лук.

2. Грибы обвалять в муке. Через пару минут добавить в лук

оставшееся масло и обвалянные грибы. Когда они станут мягкими, переложить все в кастрюлю, залить сливками и молоком. Дать супу потомиться 30 мин, не доводя до кипения. Посолить и поперчить.

3. Подавать с петрушкой.

Губница

100 г очищенных свежих грибов, 40 г пшена, 20 г лука, 4 ст. ложки сметаны, 10 г сливочного масла, зелень и соль по вкусу.

1. Грибы опустить в горячую воду одновременно с пшеном и варить на медленном огне.

2. За 5–10 мин до окончания варки добавить поджаренный на масле лук, сметану и соль.

Суп из грибов с укропом

180 г грибов, 45 г манной крупы, 30 г масла, 60 г кислого молока, 1 яйцо, вода, укроп, соль, перец по вкусу.

1. Грибы нарезать мелкими ломтиками и потушить на слабом огне со сливочным маслом до мягкости. Засыпать манную крупу, хорошо размешать и тушить еще 4–6 мин. Затем влить горячую воду, всыпать мелко нарубленную зелень укропа, посолить и варить при слабом кипении 8–10 мин.

2. Перед подачей на стол заправить кушанье взбитым яйцом, смешанным с кислым молоком. Суп налить в тарелки, положить в него сливочное масло и перец.

Грибной суп с рисом

250 г свежих грибов (или 30–40 г сушеных), 1 луковица, 1 ст. ложка жира, 2 ст. ложки риса, 2 картофелины, 1 соленый огурец, 1 помидор, бульон (или вода), зеленый лук и сметана по вкусу.

1. Обжаренные грибы, нарезанные кусочками, варить вместе с рисом в грибном бульоне до мягкости. После этого положить картофель, нарезанный брусочками, и варить еще 10 мин. За 5 мин до конца варки в суп положить ломтики огурца и помидора.

2. Перед подачей на стол в суп добавить сметану.

Суп-пюре гороховый с грибами

150 г гороха, 60 г грибов, 150 г лука, 2 ст. ложки растительного масла, вода.

1. Вареный горох протереть через сито (или растолочь

пестиком). Добавить нашинкованные сушеные грибы (предварительно вымоченные) и поджаренный лук. Залить водой и варить в течение 1 ч.

2. Подавать с гренками из белого хлеба.

Похлебка грибная

500 г свежих грибов, 100 г перловой крупы, 4 ст. ложки сметаны, 2 луковицы, 2 картофелины, 1 морковка, соль, грибной бульон.

1. Перловую крупу сварить в грибном бульоне до готовности. Добавить жареный лук, морковь, картофель, нарезанные кубиками и сваренные отдельно грибы. Довести суп до кипения.

2. Заправить его сметаной и подавать на стол.

Суп гороховый с грибами

400–500 г свежих грибов, 150 г лука, 150–200 г гороха, 1–2 ст. ложки растительного масла, вода, соль.

Горох сварить до готовности. Добавить мелко нашинкованные грибы, поджаренный лук и продолжать варить еще 15 мин. Подавать блюдо с гренками.

Суп картофельный со свежими грибами

400 г свежих грибов, 500 г картофеля, 200 г моркови, мясной бульон, зелень и специи по вкусу.

Поджаренные грибы соединить с жареным луком и морковью. Переложить продукты в мясной бульон, добавить картофель, нарезанный кубиками, и варить 20 мин. После этого добавить лавровый лист и сметану, довести суп до кипения. Перед подачей заправить блюдо укропом и зеленым луком.

Суп из свежих грибов с крапивой

400 г грибов, 200 г картофеля, 100 г крапивы, 30–40 г масла, 120 г сметаны, вода, укроп.

1. Грибы разные (лучше сыроежки и подберезовики) нарезать кусочками, обжарить в масле и варить вместе с картофелем 20–30 мин. После этого добавить мелко нашинкованную крапиву и продолжать варить еще 5–10 мин.

2. Заправить сметаной, укропом и довести до кипения. Подавать с гренками.

Борщ со свежими грибами

300 г грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 150 г свеклы, 500 г картофеля, 2,5 л воды, 1 ч. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки зелени, 1 ст. ложка томата-пюре, соль.

1. Из грибов и воды сварить бульон. Грибы предварительно потушить в масле с мелко нарезанными кореньями.

2. Очищенную отдельно сваренную свеклу нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом и спассеровать. Картофель нарезать продолговатыми кусочками и отварить в бульоне до мягкости. Добавить лук, муку, смешанную с небольшим количеством холодной воды, и все вместе варить 10 мин. Томат-пюре припустить отдельно и добавить в последнюю очередь.

3. Сметану и измельченную зелень положить в борщ перед подачей на стол.

Совет:

В борщ на грибном бульоне вареные нашинкованные грибы кладут вместе с овощами.

Борщ летний

500 г грибов, 150 г моркови, 200 г свеклы (с ботвой), 100 г картофеля, 300–500 г помидоров, 200 г лука, по 100 г сельдерея и петрушки, вода, соль и перец по вкусу.

Нашинкованные свежие грибы варить 15 мин. Затем положить нашинкованные свеклу, морковь, ботву свеклы и варить еще 15 мин. Присоединить очищенные помидоры, картофель, зеленый лук, сельдерей, петрушку, соль и перец и варить до готовности.

Борщок свекольный с грибами

200 г мяса (с костями), 10 г сушеных грибов, 50 г капусты, 10–15 г моркови, 200 мл свекольного кваса, 2–3 дольки чеснока, 15 г репчатого лука, вода, соль, перец, лавровый лист.

1. Из мяса, грибов и овощей сварить бульон. За 15 мин до окончания варки добавить пассерованный лук.

2. Бульон (500 мл) процедить, добавить в него измельченную на терке вареную свеклу, прокипятить. Заправить чесноком, растертым с солью и сахаром, развести свекольным квасом, довести до кипения и процедить.

3. Подавать с пирогами.

Борщ грибной с черносливом

300 г грибов, 200 г чернослива, 100 г свеклы, 50 г лука, 75 г моркови, 1 ст. ложка томата-пасты, зелень, перец и лавровый лист по вкусу.

Грибы почистить и сварить. Промытый чернослив залить грибным бульоном и варить 25–30 мин. Отдельно тушить нарезанные соломкой свеклу, морковь, петрушку и лук с добавлением томата-пюре (или пасты) и сахара. Соединить чернослив с овощами и грибами, заправить лавровым листом и перцем, посолить и варить до готовности. Перед подачей на стол заправить сметаной.

Борщ грибной с перцем

1,5 л воды, 100 г свежих грибов, 1 свекла, 50 г белокочанной капусты, 20 г корня пастернака, 1 луковица, 1 картофелина, 2 зеленых сладких перца, 1 ч. ложка топленого масла, 1 ст. ложка сметаны, лавровый лист, специи и соль по вкусу.

1. Грибы очистить, промыть и варить в кастрюле до полуготовности. Затем воду слить, грибы снова промыть, залить водой и варить до готовности. В конце варки добавить соль. Шумовкой вынуть грибы из кастрюли, нашинковать. Бульон процедить.

2. В горшочек положить размягченное топленое масло, сверху слоями выложить: кольца лука, свеклу соломкой, нашинкованную белокочанную капусту, очищенный и нарезанный корень пастернака, брусочки картофеля, кольца сладкого перца. Залить продукты грибным бульоном, добавить специи по вкусу и лавровый лист.

3. Горшочек закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 40 мин.

4. При подаче к столу в борщ добавить измельченные грибы и сметану.

Борщ грибной с зеленым луком

500–600 г свежих грибов, 7–9 картофелин, 30 г зеленого лука, 2 луковицы, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 120 г сметаны, мясной бульон, 1 пучок зелени укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.

1. Картошку почистить, вымыть и нарезать небольшими кубиками. Зелень укропа, репчатый и зеленый лук ополоснуть и мелко нарезать (по отдельности).

2. Свежие грибы (белые, маслята, рыжики или грузди) очистить, вымыть, ошпарить кипятком, выложить в сковороду и обжарить в сливочном масле, добавив репчатый лук и посыпав мукой.

3. Затем переложить грибы в глиняные горшочки, залить горячим мясным бульоном.

4. Всыпать туда же картошку. Поставить горшочки в предварительно разогретую духовку и варить до готовности (20–25 мин). Потом добавить сметану, зеленый лук, посолить, вскипятить и разлить по тарелкам.

5. Перед подачей к столу блюдо поперчить и посыпать зеленью.

Борщ с сушеными грибами и капустой

80 г сухих грибов, 300–400 г свеклы, 300 г свежей капусты, 150–200 г картофеля, 200 г помидоров (или 3 ст. ложки томатной пасты), 2–3 кусочка сахара, уксус, лавровый лист, вода, соль и перец по вкусу.

1. Вымытые и замоченные в воде сушеные грибы варить 50–60 мин. Затем бульон процедить, грибы измельчить, добавить помидоры, уксус, сахар, жир, перец, лавровый лист, нашинкованные свеклу, капусту, а под конец варки очищенный и нарезанный кубиками картофель.

2. При подаче на стол заправить блюдо сметаной.

Борщ со сметаной и сушеными белыми грибами

200 г репы (или брюквы), 250 г моркови, 100 г корня сельдерея, 200 г репчатого лука, 4 л воды, 1 кусок подсушенного хлеба, 200–300 г свеклы, 1 ст. ложка муки, 100 г грибов, 250 г сметаны, немного зеленого лука, тмин, соль.

1. Репу (или брюкву), морковь, корень сельдерея, репчатый лук и немного зеленого лука, кусок подсушенного хлеба залить водой и варить на малом огне. Потом отвар отделить и использовать для приготовления грибного борща. Для придания красного цвета к овощам прибавить сырую свеклу, а в борщ – тушеную. Тушить ее в кастрюле вместе с мукой, тмином, петрушкой и солью. После этого в кастрюлю добавить овощной и грибной отвары. Грибы после отваривания нашинковать полосками, добавить их в отвар, прокипятить 30 мин.

2. Перед подачей на стол посыпать кушанье измельченным укропом и заправить сметаной.

Рассольник грибной

400 г грибов, 20–30 г сливочного масла, 75 г лука, 1 стакан перловой каши, 400 г соленых огурцов, вода, коренья и зелень по вкусу.

1. На раскаленной сковороде распустить масло и поджарить в нем луковицу, разрезанную на четыре части. Когда лук зарумянится, положить на сковороду измельченные свежие грибы (маслята, подберезовики, подосиновики, белые), добавить рассыпчатую перловую кашу и нарезанные огурцы, корни петрушки и пастернака и все обжарить.

2. Переложить в кастрюлю, залить водой и кипятить 10–15 мин. Готовый рассольник посыпать зеленым луком.

Похлебка куриная с грибами

1 кг курицы, 400 г картофеля, 100 г свежих грибов, 100 г лука, коренья, соль.

1. Курицу отварить до полуготовности, нарезать кусочками и уложить в горшок вместе с картофелем и отваренными свежими грибами. Добавить пассерованные коренья и лук, залить смесью куриного и грибного бульонов и прогреть в духовке 20–30 мин.

2. За 5 мин до готовности заправить сметаной и зеленью.

Грибной суп с рисом

1,2 л воды, 2 ст. ложки свежих грибов, ½ стакана риса, 1 л кефира, 1 корень петрушки, 1 морковь, ½ стакана сливок, 2 ст. ложки измельченного укропа, соль, перец.

1. Грибы почистить, промыть и отварить, сменив воду 2 раза. Бульон процедить, грибы нашинковать. Корень петрушки и морковь очистить и натереть на терке. В горшочек влить смешанный с кефиром и сливками грибной бульон. Добавить тертые овощи, промытый рис, заправить солью и перцем.

2. Горшочек накрыть крышкой и поставить в холодную духовку, которую постепенно нагреть, на 40 мин.

3. За 5 мин до конца варки в суп добавить зелень.

Грибной суп с помидорами

300 г грибов, 2 л бульона, 2 моркови, 1 луковица, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 кабачок, 2–3 натертых помидора, 3 яичных желтка, 100 мл молока.

1. Шляпки грибов, вычищенных и тщательно вымытых,

нарезать мелкими кусочками.

2. Ножки, морковь и лук мелко нарезать и тушить в 3 ст. ложках сливочного масла. Когда они станут мягкими, залить их бульоном (или водой) и варить на слабом огне. Затем положить очищенные грибы, кабачок и помидоры.

3. Когда суп будет готов, посыпать его зеленью петрушки и черным молотым перцем.

4. Заправить тремя желтками и 100 г свежего молока.

Грибной суп с лапшой

200 г свежих грибов, 1 небольшая луковица, 1 корень петрушки, 1 небольшая морковь, 1 л куриного бульона (или воды), 1 ст. ложка сливочного масла, 60–70 г лапши, соль, измельченная зелень петрушки.

1. Мелкие грибы разрезать пополам (или на четыре части), более крупные – кусочками. Измельченные лук, петрушку и морковь отварить в воде (или бульоне). Когда они будут почти готовы, положить грибы, варить на слабом огне 10–15 мин.

2. Затем добавить отдельно сваренную лапшу и заправить.

Грибной суп с картофелем

250 г свежих, 100–125 г отваренных (или 30–40 г сушеных) грибов, 1 л бульона (или воды), 1 небольшая луковица, 1 кусочек корня сельдерея, 1 ч. ложка муки, ¼ соленого огурца, 1 ст. ложка сметаны, 4–5 картофелин, сливочное масло, морковь, соль, перец, зеленый лук.

1. Подготовленные грибы мелко нарезать и тушить в небольшом количестве масла вместе с нарезанным луком, сельдереем и морковью до готовности. Картофель опустить в кипящую воду (или бульон) и варить до полумягкости.

2. Затем положить тушеные грибы и приправы, все вместе варить еще 10 мин. Незадолго до окончания варки добавить нарезанный тонкими ломтиками соленый огурец. (Чтобы суп был более густым, во время тушения посыпать грибы и овощи мукой.)

3. При варке супа на воде взять 2 ст. ложки сливочного масла; если же его готовить на бульоне, то продукты можно тушить в жире от него.

4. Подавая кушанье на стол, добавить сметану и посыпать измельченной зеленью.

Грибной суп с овощами

200 г свежих, 75–100 г отваренных или 25–35 г сушеных грибов, 1 лук-порей, 1 ст. ложка жира (или маргарина), 1 корень петрушки (или 1 кусочек корня сельдерея), 1 морковь, 1 ломтик брюквы, 3–4 картофелины, бульон (или вода), 1 яблоко (или помидор), 1–2 ст. ложки сметаны, 1 сваренное вкрутую яйцо, немного свежей капусты, соль, укроп (или зелень петрушки), зеленый лук (или лук-резанец).

1. Грибы, коренья и морковь нарезать соломкой и тушить в жире. Брюкву, капусту и морковь нарезать брусочками и опустить в кипящий бульон (или воду). Когда овощи будут готовы наполовину, к ним добавить тушеные грибы, а также коренья и нарезанное яблоко (или помидор).

2. Продолжать варить до полной готовности всех продуктов, затем заправить кушанье.

3. При подаче на стол в тарелки положить сметану, яйцо, нарезанное ломтиками или секторами, и посыпать рубленой зеленью.

Кислый грибной суп

250 г свежих грибов, 1 ст. ложка жира (или маргарина), 1 небольшая луковица, 1 ст. ложка муки, вода, 1–2 помидора (или 1 соленый огурец), ½ яблока, 1–2 ст. ложки сметаны, соль, укроп или зеленый лук.

1. Грибы нарезать брусочками и обжарить в жиру. Затем добавить лук и муку, слегка подрумянить. Залить подготовленные продукты горячей водой, заправить и варить 10–15 мин.

2. За несколько минут до окончания варки добавить нарезанные тонкими ломтиками помидоры (или огурец) и яблоко.

3. При подаче на стол в кушанье положить сметану и посыпать его зеленью.

Суп из свежих грибов с мясом и манной крупой

600 г грибов, 500 г говядины, 1 корень петрушки, сельдерея, 1 морковь, 1 ст. ложка сливочного масла, 10 г зелени петрушки, 1 ст. ложка манной крупы, овощной бульон, соль, перец.

1. Свежие молодые грибы потушить со сливочным маслом и зеленью петрушки. Затем добавить перец и тушить с мясом.

2. Отдельно сварить коренья. Бульон процедить, затем поставить его на огонь. Когда бульон закипит, медленно всыпать в него 1 ст. ложку манной крупы, положить грибы и мясо.

3. Перед подачей на стол заправить блюдо сметаной.

Совет:

Очищенные, промытые грибы сразу должны подвергаться окончательной обработке. Грибы – продукт скоропортящийся, поэтому нельзя оставлять их переработку на завтра. При долгом хранении в тепле в них накапливаются вредные для организма человека вещества.

Грибной суп с ячневой крупой

250 г свежих (100–125 г отваренных или 30–40 г сушеных) грибов, 1 небольшая луковица, 1 ст. ложка жира (или маргарина), 1 л воды или бульона, 2 ст. ложки ячневой крупы или риса, 2 картофелины, 1 соленый огурец (или 1 помидор), соль, тмин, зеленый лук (или зелень петрушки).

1. Подготовленные грибы нарезают кусочками и тушат в жире или маргарине вместе с нарубленным луком. Промытую крупу варят в воде или бульоне до полумягкости, затем прибавляют нарезанный картофель, тушеные грибы и лук. За несколько минут до окончания варки в суп положить ломтики огурца (или помидора), все вместе проварить, заправить. (Если суп варится на мясном бульоне, то в него можно положить и мясо.)

2. Перед подачей на стол в блюдо добавляют сметану и посыпают зеленью.

Суп с грибами и тыквой

200 г свежих (или 75–200 г отваренных грибов), 1 ст. ложка жира (или маргарина), 1 луковица, 1 кусочек корня петрушки (или сельдерея), 1 л воды, 200 г тыквы, 1–2 картофелины, 1 небольшой огурец (или 1 кислое яблоко), 1 помидор (или 1 ст. ложка томата-пюре), 1–2 ст. ложки сметаны, зеленый лук (или лук-резанец), соль.

1. Нарезанные маленькими кубиками грибы, лук и петрушку потушить в жире. Тыкву и картофель нарезать брусочками, опустить в горячий бульон (или воду) и варить почти до готовности.

2. Затем положить тушеные грибы и нарезанные тонкими ломтиками помидор и огурец (или яблоко). Все продукты варить еще несколько минут, пока они не станут мягкими. (Если вместо помидора берут томат-пюре, его тушат вместе с грибами и луком.)

3. При подаче на стол в суп положить сметану и рубленый зеленый лук (или лук-резанец). Тыква быстро разваривается, поэтому суп нельзя долго держать в теплом месте или подогревать.

4. Следует учесть, что тыква варится 10–15 мин, тогда как картофель – 20–25 мин.

Суп мясной с грибами и морковью

200 г говядины, 150 г свежих грибов, 150 г моркови, 1 корень петрушки, 1 кусочек корня сельдерея, 75 г лука, 1 ст. ложка сметаны, 1 л воды, соль, перец.

1. Говядину залить водой и сварить бульон. Грибы, морковь, лук, корни петрушки и сельдерея нарезать тонкими брусочками и тушить с маслом или со свиным жиром.

2. За 3–5 мин до готовности посыпать их мукой и добавить кусочки мяса, нарезанные поперек волокон. Продолжать тушить еще 5–8 мин. Затем все положить в бульон, варить 10 мин, посолить и поперчить.

3. При подаче на стол добавить в кушанье сметану и зелень.

Грибной суп с клецками

250 г свежих (или 30–40 г сушеных грибов), 1 лук-порей (1 луковица), 1 морковь, 1 ст. ложка жира (или маргарина), 1 кусочек корня сельдерея, вода или бульон, 2–3 картофелины, 1 ст. ложка сметаны, соль, зелень.

Для клецек: 1 ст. ложка сливочного масла (или маргарина), 1 яичный желток, ½ стакана муки, соль, немного молока (или воды).

1. **Приготовление клецек**: смешать несколько размягченный, постоявший в комнате жир с яичным желтком, мукой и водой, посолить и дать постоять 20–30 мин (чтобы мука разбухла).

2. Шинкованные грибы вместе с нарезанными на брусочки кореньями тушить почти до полной готовности. Картофель сварить в воде или в отваре. Когда овощи будут уже почти готовы, при помощи 2 ч. ложек сформовать клецки и опустить их в кипящий суп. Одновременно добавить тушеные грибы.

3. Суп готов, когда клецки всплывают на поверхность и все продукты становятся мягкими.

4. Для заправки супа можно использовать также огуречный или капустный рассол.

5. На стол подают со сметаной и измельченной зеленью.

Свекольник с «ушками» (польский)

Свекольник (борщок): 750 г красной свеклы, 350 г говядины, 1 л воды, кусочек ржаного хлеба, коренья, соль, сахар.

Тесто для «ушек»: 1 стакан муки, вода.

Начинка: 100 г грибов, 1 ст. ложка шинкованного лука, 1 ст. ложка жира, 1 яичный белок, ½ ст. ложки молотых сухарей, соль, перец.

1. Половину всего количества свеклы почистить, нарезать кусочками, вместе с куском ржаного хлеба положить в стеклянную банку и залить водой. Банку накрыть марлей (или проколотой бумагой) и в течение недели держать в теплом месте.

2. Из мяса, кореньев и оставшейся тертой свеклы сварить красный бульон. Когда все продукты будут готовы, борщ под крышкой выдержать еще 1 ч в теплом месте, после чего добавить бродящий свекольный настой, заправить солью и сахаром, довести до кипения.

3. Свекольник можно приготовить и несколько проще: красную свеклу натереть на терке (или мелко нарезать), залить горячим мясным бульоном, в который добавить немного уксуса (или кислого сока). После 30-минутной выдержки прозрачный бульон процедить и заправить, затем снова довести до кипения.

4. Для «ушек» приготовить вязкое, не слишком крутое тесто, раскатать его тонким слоем на доске и нарезать квадратиками.

5. Для начинки потушить в жиру шинкованные грибы и лук, охладить, соединить с приправами, сырым яичным белком и молотыми сухарями.

6. На каждый кусочек теста положить горкой начинку и покрыть тестом так, чтобы получились маленькие треугольные пирожки. Края теста плотно защипнуть, чтобы начинка во время варки не вытекла, пирожку придать форму «ушка». Варить их в слегка подсоленной воде, пока «ушки» не всплывут на поверхность, затем положить их в горячий свекольник.

Суп с грибами и жареным мясом

400 г мяса, 1 л воды, 1 ст. ложка жира, 800 г картофеля, 200 г свежих грибов, 200 г огурцов, соль, перец, сметана, зелень по вкусу.

1. Мясо нарезать поперек волокон (4–5 кусков), отбить и слегка обжарить с двух сторон. Затем сварить его в кастрюле (в воде), добавить картофель и варить до его готовности.

2. За 10 мин до конца варки положить нарезанный ломтиками соленый огурец, отваренные грибы кусочками и

приправы. Варить до готовности продуктов.

3. При подаче заправить блюда сметаной или зеленью.

Похлебка «Уральская»

40–50 г сушеных грибов (или 200 г свежих), 200 г картофеля, 45 г моркови, 40 г репчатого лука, 100–150 г рыбного филе, 20 г сливочного масла, вода.

1. Сушеные грибы промыть и вымочить в течение 2 ч, затем отварить до полуготовности в горшочке. В кипящий грибной бульон положить нарезанные кубиками картофель и морковь, поджаренный лук, добавить рыбное филе. Варить до готовности.

2. При подаче посыпать похлебку зеленью укропа.

Грибной суп с овощами

2 ст. ложки грибов, 2 картофелины, 75 г белокочанной капусты, 75 г цветной капусты, 50 г зеленого горошка, 1 ч. ложка измельченной петрушки, 1 лавровый лист, вода или бульон, соль, перец.

1. Грибы отварить в кастрюле с водой, затем вынуть шумовкой и нарезать.

2. Бульон перелить в горшочек, добавить горошек, измельченные белокочанную и цветную капусту, очищенный и нарезанный кубиками картофель, соль и перец.

3. Горшочек накрыть крышкой, поставить в холодную духовку, которую постепенно нагреть, на 35 мин.

4. За 5 мин до конца варки в суп добавить лавровый лист и петрушку.

5. Перед подачей к столу в тарелки с супом положить измельченные грибы.

Солянка со свежими белыми грибами

500 г свежих белых грибов, 300–400 г огурцов, 150 г лука, по 2 ст. ложки томатного соуса, растительного масла, каперсов и маслин, ½ лимона, вода.

1. Отваренные в течение 10 мин грибы крупно нашинковать и переложить в кастрюлю. Добавить жареный лук, соленые огурцы, острый соус и потушить 5–6 мин.

2. Затем влить грибной отвар, присоединить соль, перец и лавровый лист и варить еще 15 мин.

3. Перед подачей на стол положить в тарелку каперсы и маслины, а также ломтики лимона (без цедры).

Грибная солянка

400 г свежих (или 75–100 г консервированных) грибов, 2 луковицы, 1 соленый огурец, ½ корня петрушки (или кусочек корня сельдерея), 1–2 свежих помидора (или 1 ст. ложка томата-пюре), 1 ст. ложка сливочного масла, 1–2 ст. ложки маслин (или каперсов), 1 л бульона мясного (или грибного), 1 ложка сметаны, зеленый лук или зелень петрушки, 2–3 ломтика лимона.

1. Грибы, лук, петрушку (или сельдерей) нарезать соломкой и тушить в масле. Затем влить бульон и варить 10–15 мин. С соленых огурцов тонким слоем срезать кожицу и удалить семена.

2. Огурцы и помидоры нарезать мелкими кусочками, вместе с каперсами (или маслинами) опустить в горячий суп и все вместе кипятить еще несколько минут.

3. При подаче на стол в блюдо положить сметану, посыпать измельченной зеленью и добавить лимон.

Грибная солянка с мясом

300 г говяжьих костей, вода, 100 г говядины, 50 г постной ветчины, 50 г сосисок (или сарделек), 200 г свежих (или 30 г сушеных) белых грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 небольшой соленый огурец, 1 ст. ложка томата-пюре (или 2 свежих помидора), 1 лавровый лист, 1 ст. ложка каперсов, 1 ст. ложка маслин, 2 ст. ложки сметаны, 2–3 ломтика лимона, сельдерей, петрушка, морковь, соль, перец.

1. Из костей и кореньев сварить бульон и процедить. Лук нашинковать, потушить его в масле вместе с подготовленными грибами и томатом-пюре.

2. Суповое мясо, ветчину, сосиски (или сардельки) нарезать поперек маленькими ломтиками. Соленый огурец очистить от кожуры, разрезать вдоль на четыре части, которые, в свою очередь, нарезать тонкими ломтиками. Более крупные семена удалить.

3. Все продукты, за исключением сметаны и лимона, смешать с бульоном и варить 10–15 мин, затем добавить острую приправу.

4. При подаче на стол в суп добавить сметану и ломтики лимона.

5. Можно посыпать кушанье измельченным зеленым луком, зеленью петрушки или укропом.

Солянка грибная из сухих грибов

40 г сухих грибов, 200 г репчатого лука, 20 г соленых

огурцов, 40 г маслин, 30 г каперсов, 80 г томатного соуса, 40 г сливочного масла, 100 г сметаны, 10–15 г зелени, ½ лимона, вода.

1. В отвар грибов положить репчатый лук, пассерованный в томатном соусе, ломтики соленых огурцов и варить 10 мин. Затем заложить отваренные и измельченные грибы, нарезанные соломкой, соль, перец, лавровый лист, довести до кипения, положить маслины без косточек и каперсы, снова довести до кипения.

2. Перед подачей на стол заправить блюдо сметаной и зеленью петрушки, а также двумя кружочками лимона.

Солянка из осетра и семги с грибами

1 кг осетрины, 1 кг семги, 2 головы семги, 2–2,5 л воды, 1 баночка каперсов, 100 г маслин, 100 г оливок, 4 крупные луковицы, 6 соленых огурцов, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 стакана белых маринованных грибов, 2 моркови, 2 пучка петрушки, 1 пучок кинзы, 1 пучок укропа, 1 ч. ложка перца горошком, 6 лавровых листиков, 200 г подкопченной рыбной нарезки.

1. Рыбьи головы разрезать на четыре части, удалить жабры и сварить бульон. Вынуть головы, процедить бульон, затем кинуть в него морковь, нарезанную соломкой. Готовить на самом слабом огне.

2. Нарезать лук кольцами (или полукольцами) и обжарить на растительном масле. Когда он начнет желтеть, положить томат-пасту и жарить еще 3–5 мин.

3. Соленые огурцы почистить (обязательно!) и нарезать кубиками. Грибы измельчить кубиками.

4. Положить в рыбный бульон грибы, осетрину, семгу, поджаренный с томатом-пастой лук, соленые огурцы, зелень, перец, лавровый лист, маслины, оливки, каперсы, нарезанную соломкой рыбную нарезку.

5. Томить на маленьком огне 20–30 мин.

Солянка с грибами и рыбой

400 г рыбного филе, вода, 1 луковица, соль, 4 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 200 г свежих белых грибов (шампиньонов), 1 ст. ложка муки, 1 соленый огурец, 1 кислое яблоко, укроп, 2–3 ломтика лимона, 2 ст. ложки сметаны.

1. Рыбное филе нарезать кусками, вместе с приправами

опустить в холодную воду и сварить. В разогретом масле потушить кружочки лука, нарезанные соломкой грибы, соленый огурец и яблоко. Примерно через 10 мин всыпать муку, как следует перемешать, подлить рыбный бульон (вместе с кусками рыбы) и варить на слабом огне 10 мин.

2. Перед сервировкой добавить по вкусу соль. Положить измельченный укроп, ломтики лимона и сметану.

3. В солянку можно положить нарезанные помидоры или томат-пюре. Последний тушат в жиру вместе с грибами.

Солянка из морской рыбы с грибами

1 кг морского окуня (или зубатки), вода, 8 белых грибов (или 15–20 шампиньонов), 1 стакан квашеной капусты, 1 соленый огурец, 1 луковица, 2 ст. ложки пшеничной муки, 5–7 горошин перца, 12–15 маслин (или каперсов), огуречный рассол по вкусу, рубленая зелень.

1. Грибы почистить, нарезать ломтиками и сварить до полуготовности. Пока они варятся, нашинковать и спассеровать репчатый лук.

2. Отдельно на сухой сковороде обжарить до золотистого цвета муку и развести ее небольшим количеством воды (или бульона). Соленые огурцы почистить и нарезать тонкими ломтиками. Филе рыбы нарезать кусочками.

3. В грибной отвар положить сначала рыбу, через 5–7 мин – квашеную капусту, огурцы, каперсы, лук, разведенную муку, лавровый лист и перец горошком. За 5–10 мин до готовности ввести процеженный огуречный рассол.

4. При подаче на стол в каждую тарелку положить ломтик лимона, маслины или оливки и мелкорубленую зелень укропа и петрушки. При отсутствии маслин или каперсов порцию соленых огурцов увеличить.

Грибной суп с картофельными галушками

200 г свежих грибов, 3 картофелины, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, вода, зелень, соль.

1. Из грибов и воды сварить бульон. Отварные грибы вынуть шумовкой, нашинковать. Бульон процедить, довести до кипения и перелить в горшочек.

2. Картофель очистить, отварить, просушить. Затем размять, добавить взбитые яйца, муку, соль, все тщательно перемешать.

3. Приготовленную массу класть в горячий бульон при помощи чайной ложки. Затем туда же положить подготовленные

отварные грибы.

4. Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 20 мин.

5. Готовое кушанье посыпать измельченной зеленью.

Суп мясной с овощами и грибами

500 г мяса (с костями), 250 г овощей, 30 г сушеных грибов, вода, соль, перец и зелень по вкусу.

1. Грибы вымочить в течение 2 ч, после чего залить их 1 л холодной воды и варить в закрытой кастрюле. Мясо сварить в 1 л воды отдельно на слабом огне.

2. За 5–10 мин до готовности мяса добавить подготовленные овощи и грибной бульон с грибами.

Суп из репы с грибами

2 небольшие репы, 300 г свежих грибов, 4 картофелины, 1 луковица, 1 помидор, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки сметаны, вода, зелень, соль.

1. Грибы отварить в кастрюле, сменив воду два раза.

2. В отдельной емкости отварить репу. Оба отвара процедить, соединить и перелить в горшочек.

3. Репу и грибы нарезать узкими полосками. Картофель почистить и измельчить кубиками. Луковицу почистить и тоже измельчить. Помидор нарезать ломтиками.

4. Репчатый лук и помидор обжарить в сковороде в растительном масле, добавить муку и тщательно перемешать, чтобы не было комочков.

5. Приготовленную таким образом заправку добавить в бульон, положить картофель, репу, грибы и соль. Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 35 мин. За 2 мин до конца варки в суп добавить сметану.

6. Перед подачей к столу кушанье посыпать рубленой зеленью.

Картофельный суп со свежими грибами

6–7 картофелин, 300 г свежих грибов, 1 луковица, 1 небольшая морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки сметаны, вода, бульон или овощной отвар, по 1 ст. ложке измельченного укропа и зеленого лука, 1–2 лавровых листа, 2–3 горошины душистого (или черного) перца, соль по вкусу.

1. Грибы вымыть, очистить, отрезать ножки, измельчить их и обжарить на сковороде с частью предварительно разогретого растительного масла.

2. Лук, морковь и корень петрушки почистить, ополоснуть, мелко нарезать и поджарить отдельно в оставшемся масле.

3. Очищенную и вымытую картошку нарезать кубиками.

4. Шляпки грибов нарезать небольшими ломтиками, ошпарить кипятком и откинуть на сито. Когда стечет вода, равномерно разложить их в глиняные горшочки, залить горячей водой, процеженным бульоном (или овощным отваром) и поставить в духовку или на плиту на 40 мин, убавив после закипания огонь.

5. После этого добавить картошку, поджаренные ножки грибов и овощи, соль, перец горошком, лавровый лист и продолжать варить на слабом огне еще 20–25 мин.

6. При подаче на стол добавить в блюдо сметану, укроп и зеленый лук.

Грибной суп-пюре

200 г свежих (или 75–100 г отваренных в собственном соку) белых грибов (или рыжиков), 1 ст. ложка сливочного масла (или маргарина), 1 ст. ложка муки, ½ луковицы (или лука-порея), ½ моркови, ½ корня петрушки (или кусочек корня сельдерея), 1 л воды, 1 ст. ложка сметаны или 1 яичный желток, 3–4 ст. ложки молока, соль.

Для гарнира: 2 ст. ложки поджаренных кубиками гренок из пшеничного хлеба или вареный рис.

1. Грибы мелко порубить и вместе с кореньями, нарезанными тонкими кружочками, тушить в жиру до готовности. При необходимости добавить немного воды (или бульона). К концу тушения соединить с мукой и водой, все вместе проварить.

2. Суп протереть сквозь сито (или пропустить через мясорубку с частой решеткой), затем снова довести до кипения и заправить.

3. При подаче на стол добавить смешанную с молоком сметану (или яичный желток). Затем в тарелки с супом положить вареный рассыпчатый рис или нарезанные кубиками хрустящие гренки из пшеничного хлеба.

4. Вместо гренок к супу-пюре можно подать рассыпчатое соленое печенье или печенье из сыра.

Совет:
Для супа-пюре лучшие грибы – шампиньоны, белые и

сморчки.

Суп с клецками

Мясной бульон, лук, соль.

Для клецек: 80 г сухих грибов, 150 г лука и 2 стакана муки.

1. В кипящий мясной бульон добавить жареный лук, грибные клецки и соль по вкусу. Варить 15–20 мин. Перед подачей на стол заправить сметаной.

2. **Приготовление клецек**: сухие грибы вымыть, вымочить, измельчить на мясорубке, добавить мелко нашинкованный лук.

3. Полученный фарш перемешать с пшеничной мукой, раскатать тесто в виде жгута толщиной 1 см и нарезать клецки длиной около 2 см.

Грибной суп с пирожками (по-литовски)

200–300 г сушеных грибов, 1 луковица, 500 мл кипятка, 150 г лука, 500 г кольраби, 75 г моркови, 30 г сельдерея, 1 л воды, ½ стакана манной крупы, ½ стакана сметаны, 1 ст. ложка укропа, соль.

1. Сушеные грибы и луковицу залить кипятком, варить на слабом огне 15 мин, после этого поставить в духовку еще на 15 мин. Вынуть из отвара грибы (использовать для приготовления пирожков). Нарезать овощи и припустить их в воде на слабом огне. Сварить густую манную кашу и нарезать ее кубиками. Затем соединить грибной отвар и овощи, посолить, подогреть, положить кусочки манной каши, добавить сметану и укроп.

2. Подавать с грибными пирожками.

Суп крупяной с сушеными грибами

30 г сухих грибов, 80 г овсяной крупы, 20 г масла, 30 г моркови, 100 г картофеля, вода.

1. Отварить сухие грибы в течение 10 мин, слить бульон и засыпать в него овсянку. Варить 15 мин, затем добавить нашинкованную морковь, нарезанные полосками и поджаренные грибы, пассерованный репчатый лук, картофель, соль, перец.

2. Варить кушанье до готовности.

Суп грибной с рисом

20 г сушеных грибов, 40 г риса, 30 г сливочного масла, 75 г репчатого лука, 60 г моркови, 20 г зелени петрушки, 50 г

сметаны, вода.

1. Крупу перебрать, промыть, перемешать и замочить на 30–60 мин. Затем воду слить, а рис засыпать в кипящую подсоленную воду и варить 5–7 мин.

2. Лук и морковь нашинковать и спассеровать на сливочном масле. Сушеные грибы промыть и замочить в холодной воде на 2–4 ч. Затем грибы откинуть на дуршлаг, залить водой, в которой они вымачивались, предварительно ее процедив, и варить до мягкости (1,5–2 ч).

3. Готовые грибы обсушить и нарезать соломкой. В суп добавить грибной отвар, пассерованные овощи, нашинкованные грибы, соль и довести все до готовности.

4. Подавать блюдо с мелко нарубленной зеленью и сметаной.

Суп грибной с сельдереем и чесноком

8–10 г сушеных грибов, 200 г картофеля, 25 г моркови, 30 г сельдерея, 12–15 г лука, 3 г муки, 1 долька чеснока, вода, тмин, зелень.

1. Морковь и корни сельдерея нарезать соломкой и спассеровать. Вымоченные в воде сухие грибы отварить и нарезать соломкой. Картофель порезать, опустить в кипящий отвар и варить до полуготовности.

2. В пассерованную муку добавить тмин, грибы, коренья, лук и тушить 6–8 мин. Затем положить заправку в суп и довести до готовности. Добавить растертый с солью чеснок, измельченную петрушку и заправить отваром кореньев.

Похлебка грибная с перловой крупой

100 г сушеных грибов, 1 луковица, сливочное масло, 1 морковь, корни петрушки, 50 г перловой крупы, соль, сметана.

1. Сухие и промытые грибы замочить на 2–3 ч, затем сварить до готовности, отделить от бульона и пожарить вместе с луком на сливочном масле.

2. Отдельно пожарить морковь и корни петрушки и отварить перловку. Затем подготовленные продукты соединить с бульоном, посолить и варить до готовности. Подавать кушанье со сметаной.

Грибной суп с кабачками

2 ст. ложки сушеных грибов, 300 г кабачков, 250 мл молока, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 4 ст. ложки сметаны, вода, соль, перец.

1. Морковь и кабачки почистить и натереть на терке, лук нашинковать.

2. Грибы сначала замочить, затем отварить в кастрюле, сменив воду два раза. Бульон процедить, грибы нарезать соломкой.

3. В грибной бульон влить молоко, добавить соль, перец и тщательно перемешать. Кабачки, морковь, лук и измельченные грибы переложить в горшочек. Залить молочно-грибным бульоном, заправить сметаной, посыпать солью и перцем, закрыть крышкой и поставить на 20 мин в умеренно разогретую духовку.

4. Перед подачей к столу посыпать кушанье рубленой зеленью.

Рисовый суп с грибами

2 стакана овощного отвара, 6 картофелин, 50 г сушеных грибов, 1 луковица, 7 морковок, по ½ корня петрушки, 1 кусочек корня сельдерея, 75 г сливочного масла, 500 г риса, 3–4 ст. ложки сметаны, вода, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

1. Сушеные грибы промыть, залить холодной водой на 3–4 ч, а затем в ней же сварить. Вынуть, нарезать небольшими ломтиками, а бульон процедить.

2. Лук почистить, ополоснуть, мелко нарезать, выложить в глубокую сковороду и обжарить в разогретом масле. Затем добавить измельченные коренья, морковку, вареные грибы, овощной отвар и тушить (до мягкости кореньев).

3. После этого тушеные овощи равномерно разложить в горшочки с горячим процеженным грибным отваром, довести до кипения, всыпать промытый рис, нарезанную небольшими кубиками картошку и варить около 20 мин. За 3–5 мин до готовности посолить и заправить сметаной.

4. При подаче на стол посыпать блюдо зеленью.

Грибной суп-пюре на курином бульоне

200 г свежих белых грибов, 200 г шампиньонов, 100 г сухих белых грибов, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 100 г стеблевого сельдерея, 400 г картофеля, 1 ст. ложка сметаны, куриный бульон, соль, белый перец.

1. Картофель очистить и отварить в воде. Очищенные и нарезанные лук и сельдерей обжарить в масле.

2. Сухие грибы замочить в теплой воде на 1 ч, затем мелко нарезать. Белые грибы варить почти до готовности в подсоленной

воде.

3. Картофель, лук, сельдерей, шампиньоны и размоченные сухие грибы измельчить в блендере до однородной консистенции и переложить в горшочек. Добавить куриный бульон (до горлышка горшка), соль и перец.

4. В горшок положить 3–4 белых гриба (желательно целых) на одну порцию и сметану. Горшочек плотно закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку. Держать там до готовности содержимого.

Суп грибной на молоке

100 г сушеных грибов, 150 мл молока, вода, 50 г риса, 30 г моркови, 25 г лука, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 50 г картофеля, специи, пряные травы, сметана.

1. Сушеные грибы можно залить теплым молоком на 2–3 ч.

2. После этого грибы отжать, нарезать и опустить в кипящую воду.

3. Затем добавить рис, поджаренные на подсолнечном масле морковь и лук, картошку, специи (летом можно добавить пряные травки).

4. Подавать со сметаной.

Суп с грибными клецками

1,2 л бульона (или воды), 700 г отварной говядины, 200 г нежирной колбасы, 1 ст. ложка сметаны, 200 г белых грибов, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки тертых сухарей, бульон (или вода), зелень петрушки, соль.

1. Подготовленные грибы измельчить и обжарить в сковороде в раскаленном растительном масле.

2. Мелко нарезанную колбасу и взбитое яйцо смешать с мукой. Положить грибы, соль, тертые сухари и все тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать клецки.

3. Говядину нарезать порционными кусками. Горячий бульон влить в горшочек, добавить куски мяса и клецки. Горшочек накрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку на 25 мин.

4. При подаче к столу кушанье посыпать измельченной зеленью и по вкусу заправить сметаной.

Суп из белых грибов с овощами

300 г свежих грибов, 1 луковица, 200 г свежей капусты, 2

картофелины, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, 120 г сметаны, вода, соль, перец.

1. Грибы отварить в воде. Бульон процедить, грибы нарезать соломкой.

2. В горшочек слоями выложить овощи: очищенные и нарезанные кубиками картофель и лук, нашинкованную капусту, рубленую зелень, соль и перец. Влить грибной бульон. Закрыть горшочек крышкой и поставить его в умеренно разогретую духовку на 35 мин.

3. При подаче к столу в блюдо положить ломтики грибов и заправить его сметаной.

Квас-суп (по-белорусски)

150 г сушеных белых грибов, 1,5 л кваса, 150–200 г лука, 1 корень петрушки, ½ ч. ложки кориандра, 2–3 ст. ложки укропа, 1 ст. ложка зелени петрушки, 3–4 ст. ложки измельченной зелени сельдерея, вода, 2–3 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца.

1. Грибы замочить в воде на 30 мин, нарезать и залить квасом. Добавить измельченные лук, корень и зелень петрушки, кориандр, укроп, зелень сельдерея. Разбавить овощи водой и варить на слабом огне в течение 1 ч. После этого добавить лавровый лист и черный перец.

2. Дать кушанью постоять на плите 10–15 мин, затем заправить сметаной и оставить еще на 5–6 мин.

3. Подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Суп из телятины с грибами

400 г телятины, 600–800 г картофеля, 400 г шампиньонов (или 150 г белых грибов), 150 г лука, 150 г моркови, 250 мл хлебного кваса, 100 г лапши, вода, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, укропа и сельдерея, соль и перец по вкусу.

Сначала сварить только мясо (30 мин), затем добавить свежие грибы и картофель, довести их до готовности. Положить лапшу и варить еще 10 мин. Потом присоединить квас и обжаренные в растительном масле лук и морковь. Кипятить 10 мин, заправить зеленью петрушки, укропа, сельдерея и острым перцем.

Суп-пюре из белых сушеных грибов с рисом и лимоном

200 г белых сушеных грибов, 1 стакан риса, 75 г лука, 1 ст. ложка муки, 2–3 кружочка лимона, вода, горчичное масло, соль.

1. Грибы отварить и нашинковать. Отвар слить в кастрюлю, всыпать в него рис и добавить лук, поджаренный в горчичном масле. Заправить мукой, посолить, разварить и протереть. Всыпать грибы.

2. Перед подачей к столу положить в каждую тарелку по 2–3 кружочка лимона (с цедрой).

Суп из белых сушеных грибов с рисом, сливками и лимоном

200 г сушеных грибов, 75 г риса, вода, 50 мл сливок, 20 г репчатого лука, 10 г муки, ¼ лимона, соль и специи по вкусу.

1. Отварить белые грибы почти до готовности и мелко нашинковать. В грибной отвар положить лук и рис и варить почти до готовности последнего. Затем всыпать муку, добавить нашинкованные грибы и сливки.

2. Перед подачей к столу в тарелку положить 2–3 кружочка лимона (с цедрой).

Щи наваристые с грибами

5–6 белых сушеных грибов, 600 г квашеной капусты, вода, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 средние моркови, 2 корешка петрушки, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 ст. ложки жира, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

1. Из сушеных грибов сварить бульон. Отваренные грибы вынуть и нарезать кубиками.

2. Квашеную капусту потушить с кореньями и луком, нарезанными грибами, пассерованной мукой, томатом-пюре, перцем, лавровым листом и солью. Положить все это в кипящий грибной бульон и варить 5–10 мин.

3. Готовые щи подать со сметаной и измельченной зеленью.

Суп из сыроежек на мясном бульоне

500 г измельченных сыроежек, 75 г лука, 2 ст. ложки маргарина (или сливочного масла), 2 ст. ложки муки, 1 желток, 3–4 ст. ложки сливок, мясной бульон, соль и зелень по вкусу.

1. Очищенные свежие сыроежки нарезать кусочками, положить вместе с луком в кастрюлю, добавить маргарин (или сливочное масло) и прогреть до подрумянивания. После этого добавить муку и мясной бульон.

2. Через 20–30 мин кипения влить при непрерывном помешивании взбитую смесь яичного желтка и сметаны и сразу

же снять кушанье с огня. Перед подачей на стол заправить зеленью.

Суп из вешенок с лапшой

200 г свежих грибов, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 морковь, вода (или куриный бульон), 1 ст. ложка сливочного масла, 60–80 г лапши, измельченная зелень петрушки, соль по вкусу.

1. Нарезанные кружочками лук, петрушку и морковь отварить в воде (или бульоне). Когда овощи будут почти готовы, положить нарезанные небольшими кусочками грибы и варить на слабом огне 10–15 мин.

2. Затем добавить отдельно сваренную лапшу и посолить. Перед подачей заправить зеленью петрушки.

Суп картофельный со свежими маслятами и укропом

300 г маслят, 700 г картофеля, 200 г лука, 150 г моркови, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки масла, вода (или бульон), соль, сметана, перец, лавровый лист, зелень укропа по вкусу.

1. Грибы перебрать, шляпки очистить от пленки и порезать ломтиками. Ножки отрезать и порубить, слегка обжарить и потушить. Все залить водой (или бульоном) и варить 20–25 мин. После этого добавить пассерованный лук, морковь и корень петрушки, кубики картофеля и варить до готовности.

2. Заправить кушанье сметаной и зеленью укропа.

Солянка из лисичек по-русски

200 г мяса (колбасы, ветчины, почек и печени), 100 г лисичек, 100 г лука, 25 г свиного сала, 100 г соленых огурцов, 1 ст. ложка каперсов, мясной бульон, кориандр, сметана, перец.

1. Мясо соединить с грибами, пассерованным луком, салом, огурцами и каперсами. Залить продукты бульоном, добавить кориандр и прокипятить 10 мин.

2. Подавать кушанье со сметаной и перцем.

Суп из опят

2 горсти сушеных опят, вода, 3 картофелины, 1 морковь, 1 луковицу, сливочное масло, сметана, горсть тонкой вермишели, соль.

1. В кастрюлю положить опята, залить теплой водой (1,5 л),

дать постоять 20 мин. Грибы вынуть, покрошить, положить обратно в кипящий бульон. Добавить картофель, нарезанный кубиками и обжаренный на сливочном масле, тертую морковь и мелко нарезанную луковицу, вермишель, посолить.

2. Подавать блюдо со сметаной и гренками из белого хлеба.

Суп овощной с грибами

100 г корня сельдерея, 50 г корня пастернака, 150 г моркови, 75 г репчатого лука, 300 г грибов (сыроежек и подберезовиков), 2–3 ст. ложки сливочного масла, мясной бульон, 200–300 г картофеля, соль, зелень петрушки.

1. Сельдерей, пастернак и морковь почистить, промыть и нарезать кубиками. Добавить лук, нарезанный кольцами, и грибы, переложить все в кастрюлю, добавить сливочное масло и прогреть до подрумянивания. После этого влить мясной бульон, положить картофель, нарезанный брусочками. Все посолить и прокипятить.

2. Перед подачей заправить зеленью петрушки.

Похлебка «Финская»

2/3 стакана ячневой крупы, 2 стакана подберезовиков, 500 мл молока, 10–20 г сливочного масла.

1. Ячневую крупу сварить до готовности. Добавить измельченные грибы, молоко и сливочное масло.

2. Посолить и варить 20 мин.

Грибной холодник

250 г свежих (либо 25 г сушеных (грибов или грибного порошка), грибной отвар (или хлебный квас, или их смесь), 150–200 г вареной говядины (или телятины), 1 свежий (или соленый) огурец, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г зеленого лука, соль, сахар, лимонный сок, 120 г сметаны, укроп.

1. Очищенные и промытые грибы тушить в собственном соку (или сварить до готовности). Отвар процедить, грибы нарезать брусочками. Мясо, огурец и яйцо измельчить кубиками (или продолговатыми кусочками), зеленый лук нашинковать. Все продукты смешать со сметаной и с охлажденным отваром (или хлебным квасом), заправить. Посыпать блюдо рубленым укропом.

2. Вместо мяса (или в дополнение к нему) в суп можно положить нарезанную ветчину или колбасу.

Суп грибной по-румынски

300 г свежих сыроежек, овощной отвар (из капусты, моркови и лука), 1 ч. ложка муки, 1 яичный желток, 1 ст. ложка молока, сливочное масло, уксус, зелень петрушки, соль.

1. Грибы очистить, вымыть, нарезать ломтиками, положить на 2–3 мин в воду, подкисленную уксусом. После этого потушить их со сливочным маслом и поместить в кастрюлю. Залить овощным отваром, посолить, добавить спассерованную муку и зелень петрушки.

2. В конце варки заправить смесью желтка и молока.

Грибной суп с перловой крупой по-польски

20 г грибного порошка (или сушеных грибов), 100 г перловой крупы, 1 корень петрушки, 1 кусочек корня сельдерея, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 1–2 яичных желтка, 2 ст. ложки сметаны, бульон, сок ½ лимона (или 1 ст. ложка столового уксуса), вода, соль, зелень.

1. Крупу отварить до готовности в слегка подсоленной воде и слить. Нарезанные кусочками коренья и вымоченные грибы немного потушить в масле, затем сварить в части бульона до полной готовности.

2. Яичные желтки смешать со сметаной, небольшим количеством бульона и лимонным соком. Залить все это оставшимся бульоном и добавить отваренную крупу.

3. Когда суп остынет, прогреть его еще раз, но не доводить до кипения, чтобы яичные желтки не свернулись.

Суп из сыроежек с картофелем

300 г сыроежек, 300 г картофеля, 100 мл молока, вода.

1. Промытые и нарезанные кусочками сыроежки варить с нарезанным брусочками картофелем.

2. За 5–10 мин до готовности суп заправить молоком.

Суп из свежезамороженных шампиньонов с молоком

1 л воды (или бульона), 300 г шампиньонов быстрой заморозки, 2 ст. ложки муки, 1 морковь, 1 луковица, 1 картофелина, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка молока, 100 мл сливок, соль по вкусу.

1. Шампиньоны разморозить, нашинковать. Соединить их с очищенными и нарезанными морковью и луком, потушить в сковороде со сливочным маслом (5 мин).

2. Муку подсушить, развести молоком и смешать с тушеными

овощами и грибами. Переложить массу в горшочек.

3. Яичные желтки отделить от белков, смешать со сливками, довести до кипения в небольшой емкости, тщательно помешивая, влить в горшочек. Добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель, воду или бульон.

4. Горшочек закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 35–40 мин.

Щи кислые с грибами

500 г квашеной капусты, 100 г беконной свинины, 1 л воды, 100 г соленых (или 30 г сушеных) грибов, 1–2 луковицы, 2 ст. ложки сметаны, зеленый лук, тмин, соль.

1. Капусту вместе со свининой варить в воде почти до готовности. Подготовленные грибы нарезать соломкой и тушить вместе с луком, добавив немного шпика (или жира). Затем грибы положить в капусту, заправить солью и тмином.

2. При подаче на стол в тарелку со щами положить сметану и посыпать измельченным зеленым луком.

Грибной суп с телятиной

1,2 л бульона (или воды), 300 г телятины, 2 картофелины, 3 ст. ложки измельченных шампиньонов, 2 моркови, 2 ст. ложки растительного масла, укроп, зелень петрушки и сельдерея, соль, перец по вкусу.

1. Мясо нарезать порционными кусочками и потушить вместе с измельченными грибами в сковороде с растительным маслом до полуготовности.

2. Картофель и морковь почистить и нарезать кубиками. Зелень тщательно промыть, мелко порубить.

3. В горшочек положить тушеные мясо, грибы, картофель и морковь, измельченную зелень. Посолить, поперчить, залить продукты горячим бульоном, накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 40 мин.

4. Этот суп можно готовить и с сушеными шампиньонами.

Суп-пюре из шампиньонов

600 г грибов (лучше шампиньонов или белых), 2 ст. ложки муки, 1 л молока, 4 ст. ложки масла, 250 мл воды, 1 морковь, 1 луковица, соль.

Заправка: 2 яичных желтка, 200 мл сливок (молока).

1. Грибы почистить, порубить и потушить (с 1 ст. ложкой

масла) с нарезанной морковью и целой луковицей под крышкой в течение 40–45 мин. Затем добавить воду и прокипятить.

2. В кастрюле поджарить 2 ст. ложки муки и 2 ст. ложки масла, добавить горячее молоко, 1 стакан овощного отвара (воды), вскипятить и положить грибы (без моркови и лука).

3. Варить в течение 20 мин. Посолить, заправить маслом и желтками, смешанными со сливками (или молоком).

4. Подавать блюдо с гренками.

Суп из шампиньонов

500 г свежих шампиньонов, 1,5 л воды, 30 г сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 яичных желтка, зелень петрушки и укроп, соль и перец по вкусу.

1. Растопить сливочное масло, распустить в нем половину количества муки, развести смесь горячей водой и довести до кипения. Шампиньоны нарезать на пластинки, опустить их в бульон и варить 5–7 мин на слабом огне.

2. Перед подачей на стол суп заправить вареными растертыми желтками и нарезанной зеленью.

3. Можно положить в кушанье сметану.

Суп из шампиньонов

250 г костей (для бульона), 300 г шампиньонов, 150 г овощей, 1,5 л воды, 250 мл молока, 2 яичных желтка, 20 г масла, 15 г муки, соль, перец.

1. Грибы сварить в небольшом количестве воды с маслом. Измельчить их и соединить с процеженным бульоном, сваренным на воде из костей и овощей.

2. Заправить мукой, разведенной в холодном бульоне, добавить соль, перец. Затем влить взбитые с молоком желтки.

Суп-пюре грибной

500 г свежих грибов (лучше белых), 30 г репчатого лука, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1,5 л куриного бульона, 3 яичных желтка, 250 мл сливок, петрушка, сельдерей.

1. Мелко нарезанный репчатый лук обжарить в сковороде. Добавить тщательно вымытые и нарезанные грибы и жарить 5–10 мин при непрерывном помешивании. Затем, не снимая с огня, при постоянном помешивании добавить муку, влить бульон и варить 40–50 мин на слабом огне.

2. Затем бульон слить, петрушку и сельдерей вынуть, грибы пропустить через мясорубку (или протереть через сито). Все смешать с бульоном.

3. Вилкой (или венчиком) взбить яичные белки, добавить сливки и при непрерывном помешивании тонкой струйкой ввести смесь в суп. После этого посолить по вкусу, прогреть на водяной бане до температуры не выше 70 °С.

Крем-суп из шампиньонов

300 г шампиньонов, 1 луковица, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки мелкорубленой петрушки, 4 ст. ложки муки, 500 мл горячего мясного (овощного или куриного) бульона, 120 мл сливок, зелень петрушки.

1. Шампиньоны перебрать и нарезать. Мелко нарубить луковицу. Растопить 2 ст. ложки сливочного масла и обжарить в них шампиньоны с луком. Добавить к ним половину петрушки.

2. Растопить в другой посуде оставшееся сливочное масло и всыпать муку. Обжарить ее до золотистого цвета и залить горячим бульоном. (Бульон следует несколько раз вскипятить, постоянно помешивая.) Добавить по вкусу соль и перец.

3. Затем добавить в бульон шампиньоны и сливки. Посыпать крем-суп зеленью петрушки перед подачей на стол.

Суп из шампиньонов с макаронами и топинамбуром

50 г макарон, 2 ст. ложки масла, 150 г шампиньонов, коренья, 1 топинамбур, 1 ст. ложка картофельной муки, 120 мл сливок, сухари, вода, гренки (или тертый сыр), соль.

1. Макароны сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и положить обратно в кастрюлю, добавив масло.

2. Шампиньоны поместить в кастрюлю с водой, добавить коренья, топинамбур и сухари. Варить до размягчения, затем протереть сквозь решето и положить пюре обратно в кастрюлю. Заправить ее содержимое картофельной мукой, разведенной в холодной воде, и прокипятить. Положить в суп макароны, постепенно влить сливки, прокипятить.

3. Подать кушанье с гренками (или тертым сыром).

Суп мясной с шампиньонами

1,5 л воды, 400 г свежих шампиньонов, 300 г мяса, 1 средняя морковь, 3–4 картофелины, 1 кусочек корня сельдерея, 1

луковица, 10 мл растительного масла, 50 г сметаны, соль, перец и зелень по вкусу.

1. Из воды и мяса сварить бульон. За 30 мин до готовности мяса положить в бульон нарезанный кубиками картофель, наструганные соломкой морковь и сельдерей и варить до готовности овощей.

2. За 5–7 мин до окончания варки добавить нарезанные крупными дольками шампиньоны, обжаренный в масле лук, соль и перец.

3. Перед подачей на стол блюдо заправить сметаной и мелко нарезанной зеленью.

Консервированный грибной суп с томатами

250 г консервированных грибов, 100 г свежих грибов, 130 г моркови, 50 г корня петрушки, 200 г красных помидоров, 30 г репчатого лука, 15 г соли, 5 г сахара, 5 г зелени сельдерея, петрушки, 1 лавровый лист, 3–4 горошка душистого перца, 2–3 зубчика чеснока, вода, спаржа.

1. В кастрюлю влить воду, довести ее до кипения, добавить содержимое банки с грибами и прокипятить в течение 5–10 мин.

2. Свежие белые грибы почистить, вымыть, нарезать на кусочки и варить, вместе с петрушкой и морковью 25–30 мин. После этого положить нарезанные дольками красные помидоры.

3. Отвар грибов и овощей процедить, добавить в него соль, сахар и довести до кипения, затем на медленном огне уварить в два раза.

4. На дно пол-литровых банок уложить зелень сельдерея и петрушки, чеснок, лук, спаржу, сверху положить смесь грибов и овощей, залить отваром, закрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде 20 мин.

«Брюссельский суп»

500 г шампиньонов, 2 ст. ложки масла (или маргарина), 1 ст. ложка муки, 1 л мясного бульона, 250 мл сливок, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени, соль, перец по вкусу.

1. Грибы вымыть, пропустить через мясорубку, а затем потушить их в масле (вместе с натертым луком) в течение 10 мин на медленном огне. Затем засыпать муку, влить бульон и положить приправы.

2. Снять с огня, добавить сливки, посыпать зеленью и крупно нарубленными яйцами.

Грибы жареные, запеченные и тушеные

Наиболее вкусны в жареном виде свежие грибы: они отличаются сочностью, ароматны и приятны на вкус. Особенно хороши для этого шляпки молодых, но достаточно зрелых, только что собранных грибов. Помимо белых грибов, для жарки пригодны рыжики, «зонтики», рядовки, сыроежки, колпаки кольчатые.

Для готовки грибов лучше употреблять обезвоженные жиры: растительное масло, топленый свиной жир. Маргарин и сливочное масло содержат много воды (16 %) и молочных белков, которые образуют брызги и пригорают.

Жарить грибы рекомендуется непосредственно перед подачей на стол: они особенно вкусны в горячем виде. Перед тем как жарить грибы, нужно приготовить все необходимые гарниры.

К жареным грибам подают жареный или отварной картофель, тушеные овощи и различные салаты. В большинстве случаев блюда из жареных грибов являются основной пищей и заменяют мясные и рыбные кушанья, реже их употребляют как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Запеканки лучше готовить из грибов, отваренных в собственном соку (или в воде) либо сушеных: свежие грибы при запекании выделяют слишком большое количество жидкости и занимают много места.

Тушить можно как свежие, так и отваренные (или сушеные) грибы. Наиболее вкусные блюда получаются из свежих, только что собранных грибов.

Жареные шляпки свежих грибов

600 г шляпок свежих грибов, 3–4 ст. ложки растительного масла или жира, 4–5 ст. ложек муки, соль, перец.

1. Только что собранные грибы очистить в сухом виде. (Если грибы надо промыть, то потом их необходимо обсушить на салфетке.) Ножки грибов отрезать и использовать для приготовления какого-либо другого блюда.

2. Жир разогреть так, чтобы он слабо дымился, опустить в него целые шляпки грибов, слегка подрумянить сначала с одной, потом – с другой стороны. (Если грибы крошатся, обвалять их в муке. Она придает некоторую сухость поверхности грибов.) Прожаренные грибы выложить на блюдо, посыпать солью и полить оставшимся после жарки жиром.

3. Подать кушанье с жареным или отварным картофелем и

салатом из сырых овощей.

Жареные сушеные грибы

9–10 крупных сушеных грибов, 250 мл молока, 1 яйцо, 4–5 ст. ложек молотых сухарей, 3–4 ст. ложки жира, вода, соль, перец.

1. Грибы тщательно промыть и на 3–4 ч замочить в молоке, смешанном с водой. Затем отварить в этой же жидкости. (Отвар используют для приготовления супа или соуса.)

2. Грибы посыпать приправами, смочить во взбитом яйце, а затем обвалять в молотых сухарях с солью и перцем. Обжарить грибы с обеих сторон в горячем жире до образования румяной корочки.

3. На стол подать с жареным картофелем (или картофельным пюре), с соусом из хрена и салатом из огурцов и помидоров (или красного перца).

Панированные жареные грибы

500 г свежих грибов, 3–4 ст. ложки муки, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки молотых сухарей, жир, соль, перец.

1. Шляпки грибов почистить, более мясистые нарезать большими тонкими (толщиной не более 1 см) ломтиками, посолить, поперчить.

2. Грибные ломтики обвалять в муке, затем смочить во взбитом яйце и наконец обвалять в молотых сухарях. Их при помощи широкого ножа придавливают к грибам.

3. Грибы жарить в большом количестве жира, подрумянивая их с обеих сторон, до тех пор, пока они не станут мягкими, и сразу подать на стол.

4. Отваренные грибы можно панировать, но в этом случае после жарки они будут суховатыми.

5. К основному блюду предложить жареный или отварной картофель, тушеную морковь или цветную капусту.

Грибы в панировке

1 кг свежих боровиков, 2 яйца, 1 ст. ложка молотых сухарей, растительное масло для фритюра, соль по вкусу.

1. Шляпки и ножки грибов отварить в небольшом количестве подсоленной воды и откинуть на дуршлаг.

2. Затем обмакнуть их во взбитые подсоленные яйца, обвалять в панировочных сухарях, снова обмакнуть в яйца и обжарить во фритюре.

Жаркое из грибов с капустой

400 г грибов, 800 г капусты, 120 г картофеля, 150 г репчатого лука, 60 г сала, соль, тмин по вкусу.

1. Грибы нарезать кусочками и прогреть до выделения сока. Добавить тмин, соль и сало, все обжарить.

2. Отдельно пожарить картофель с луком. После готовности соединить грибы и картофель вместе с отдельно потушенной капустой и подержать на огне еще 7 мин.

Грибы, жаренные во фритюре

500 г свежих грибов, 80 г муки, 1 яйцо, 125 мл молока, 1 ч. ложка сахара, растительное масло, соль по вкусу.

1. Грибы очистить, отрезать ножки, а шляпки промыть и отварить в небольшом количестве воды. Затем вынуть их из отвара и обсушить. (Отвар и ножки грибов использовать для приготовления других блюд.)

2. Приготовить кляр: в миску всыпать муку, добавить яйцо, соль, сахар, влить молоко и хорошо все размешать.

3. В глубокую сковороду (или фритюрницу) налить масло и хорошо разогреть на сильном огне. Когда оно разогреется, огонь убавить до минимального.

4. Вареные шляпки грибов обмакнуть в кляр и опустить в кипящее масло. Обжаренные грибы сложить в тарелку и дать стечь маслу.

5. Перед жаркой грибов проверить, достаточно ли нагрето масло. Для этого в масло можно бросить кусок гриба, и если не будет сильного вспенивания, фритюр прогрет хорошо.

Грибы свежие жареные

800 г свежих грибов, 3 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка рубленой зелени.

1. Грибы очистить, промыть, посолить и жарить с рубленым луком. Когда они будут готовы, подсыпать муку, прибавить воду (или бульон) и еще немного потомить на огне.

2. Перед подачей на стол блюдо посыпать рубленой зеленью.

Солянка грибная со свежей капустой

9–12 грибов, 600–800 г белокочанной капусты, 70 г моркови, 1 корень петрушки, 100–150 г репчатого лука, 3 соленых огурца, 3 ст. ложки томата-пюре, 6 ч. ложек жира, 2 ч. ложки сахара, 3 ч.

ложки уксуса, 3 ч. ложки сливочного масла, по 2 ч. ложки сухарей и тертого сыра, 1 ломтик лимона, 1–2 маслины, соль по вкусу.

1. Грибы (трубчатые) отварить в подсоленной воде, вынуть из бульона, нарезать ломтиками и слегка обжарить в масле.

2. Свежую капусту нашинковать, положить в кастрюлю, влить немного бульона, добавить уксус, жир, томат-пюре и тушить, периодически помешивая. Корешки петрушки и моркови нарезать соломкой, добавить лук репчатый и пассеровать в масле.

3. Затем эти овощи соединить с капустой, положить огурцы, очищенные от зерен и нарезанные соломкой (или ромбиками), соль, перец и снова потушить.

4. На сковороду, смазанную маслом, выложить половину тушеной капусты, поверху – грибы. Закрыть оставшейся капустой, посыпать сухарями, смешанными с тертым сыром, и запечь в духовке.

5. При подаче на стол полить солянку маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Котлеты из свежих грибов

½ тарелки отварных свежих грибов, 2–3 ломтика белого хлеба, 120 мл сливок, 1–2 луковицы, 3–4 стакана сухарей для жарения, 2 яйца, мука, перец, соль, зелень.

1. Подготовленные грибы пропустить через мясорубку. Затем смешать с размоченным в сливках отжатым хлебом, нашинкованным поджаренным с маслом луком, маслом, сырыми яйцами, мукой, посолить, поперчить и сформовать из полученной массы овальные котлеты.

2. Обмакнуть их во взбитое с водой яйцо и жарить, поворачивая, с маслом до образования румяной корочки.

3. При подаче на стол гарнировать отварным или жареным картофелем, солеными огурцами, украсить зеленью. Отдельно предложить сметанный соус.

Грибы «Румяные»

600 г грибов, 200 г сливочного масла, 150 г муки, 1 луковица, укроп, гвоздика, соль, перец, сахар, уксус.

1. Грибы почистить, нарезать и положить на сковороду с растопленным маслом. Посолить, поперчить, добавить сахар и уксус. Обжарить грибы в течение 5–7 мин, затем всыпать муку, добавить немного воды, мелко нарезанный укроп, лук и гвоздику.

2. Продолжать жарить в течение 30 мин на медленном огне. В конце жарения вынуть луковицу и сбрызнуть готовый гарнир

уксусом.

Грибы с чесноком

200 г грибов, 50 мл растительного масла, 4 зубчика чеснока, соль по вкусу.

1. Подготовленные свежие грибы нарезать дольками, заправить чесноком, посолить и обжарить на масле до готовности.

2. Подавать кушанье с зеленым салатом.

Грибы свежие, жаренные с яйцами

500 г свежих грибов, 2 яйца, ½ стакана сухарей, 2–3 ст. ложки растительного масла, перец, соль, зелень.

1. Подготовленные грибы ошпарить кипятком, нарезать ломтиками, посолить и поперчить. Обмакнуть их во взбитые сырые яйца, обвалять в сухарях и жарить на сковороде с маслом до готовности (15–25 мин).

2. Подавая на стол, посыпать блюдо зеленью петрушки или укропом.

Котлеты из сушеных грибов с картофельным соусом

50 г сушеных грибов, 240 г белого хлеба, 2 яйца, растительное или сливочное масло, 2 яйца, мука, лук, соль и перец.

Для соуса: 40 г масла, 30 г муки, 1 луковица, ½ л ненавaристого бульона, 4 горошка душистого перца, маленький кусочек лаврового листа, 250 г картофеля, сок ½ лимона, ½ ч. ложки сахара, соль по вкусу.

1. Грибы сварить в небольшом количестве воды и, остудив, пропустить через мясорубку с намоченным в молоке и хорошо отжатым хлебом. Добавить мелко нарезанный и поджаренный на масле лук, яйца, соль и перец по вкусу.

2. Все размешать и из этой массы сформовать небольшие плоские котлетки. Запанировать (в муке, яйце, сухарях), поджарить на масле и полить картофельным соусом.

3. **Приготовление соуса**: из масла и муки сделать заправку; во время обжаривания добавить в нее мелко нарезанную небольшую луковицу, лук не должен подрумяниться. Заправку постепенно развести бульоном. Добавить душистый перец и лавровый лист. После 10 мин варки на самом слабом огне соус (он должен быть жидким) протереть сквозь сито. В горячий соус

добавить картофель, нарезанный кубиками. Когда картофель сварится, соус заправить лимонным соком и посолить по вкусу, можно добавить сахар.

Грибы с луком и чесноком

1 кг грибов, 30 г лука, 40 г сливочного масла, 60 г оливкового масла, 2 лимона, 2–3 зубчика чеснока, соль и зелень по вкусу.

1. Лук и чеснок мелко нарезать и слегка обжарить на сливочном масле. Затем положить свежие грибы, нарезанные ломтиками, влить лимонный сок, посолить, хорошо размешать и жарить на сильном огне до готовности.

2. Перед подачей на стол посыпать кушанье зеленью петрушки.

Грибы с вином в сметане

250 г свежих грибов, 20 мл полусухого вина, 25 мл растительного масла, 60 г сметаны, 50 г сыра, соль и специи по вкусу.

1. Обжарить свежие грибы на масле в течение 5 мин. Влить вино и держать их на сильном огне еще 2 мин.

2. Потом убавить огонь, грибы посолить и поперчить, перемешать. Добавить сметану и тертый сыр и мешать до тех пор, пока масса не загустеет.

Грибы с отварным луком-пореем

750 г лука-порея, 250 г свежих (или 50 г сушеных) грибов, 20 мл растительного масла (или маргарина), ½ ч. ложки тмина, соль по вкусу.

1. Лук-порей нарезать кусочками длиной 2–3 см и отварить в слегка подсоленной воде.

2. Подготовленные свежие грибы нарезать и обжарить в масле, добавить тмин, соль и немного овощного отвара. Этой смесью залить отваренный лук-порей.

3. Вместо свежих можно взять сушеные грибы, вымоченные в холодной воде в течение 2 ч.

Жареные грибы с лимонным соком

200 г грибов, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ ч. ложки лимонного сока, зелень.

1. Лук и чеснок мелко нарезать и пассеровать на сливочном

масле. Положить нарезанные ломтиками свежие грибы, влить лимонный сок, посолить по вкусу, хорошо размешать и жарить на сильном огне.

2. Перед подачей на стол посыпать блюдо мелко нарезанной зеленью. Грибы подать горячими.

Рулетики с грибами

300 г свежих (или 150 г отваренных) грибов, 320 г муки, 350–500 мл молока, 1–2 яйца, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, измельченная зелень петрушки, соль, жир для жарки.

Нарубленные грибы тушить в масле вместе с луком, затем смешать со сметаной и зеленью, заправить. Испечь блинчики, покрыть их тонким слоем грибов и свернуть рулетики.

Оладьи из грибов и картофеля

500 г сырого картофеля, 300 г свежих (или 150 г отваренных) грибов, соль, растительное масло для жарки, мука (или молотые сухари), яйцо.

1. Очищенный от кожуры картофель натереть на мелкой терке, смешать с очень мелко нашинкованными грибами и посолить.

2. Смесь класть ложкой в горячее растительное масло и обжарить с обеих сторон до образования румяной хрустящей корочки.

3. Если тесто слишком жидкое или блинчики разваливаются, добавить муку (или молотые сухари). Можно вбить и яйцо.

4. На стол к блинчикам подать сметану или соус из хрена, а также салат из помидоров, кабачков или соленых огурцов.

Блины с грибами

300 г свежих (или 150 г отваренных) грибов, 320 г муки, 400–500 мл молока, 1–2 яйца, соль, растительное масло для жарки.

1. Отваренные грибы мелко нашинковать, свежие грибы потушить в собственном соку, пока не выделится весь сок и грибы не станут более сухими.

2. Из муки, молока и яиц замесить блинное тесто и заправить его. На сковороду с горячим маслом выкладывать ложкой блинное тесто и на каждый блин (в еще не пропекшееся тесто) положить 1 ч. ложку грибов. Блины обжарить с обеих сторон, пока они не подрумянятся.

3. К блинам подают сметану и салат из сырой тертой моркови.

Омлет с грибами

Для омлета: 4 яйца, 4–5 ст. ложек молока (или грибного отвара), соль, жир.

Для начинки: 400 г свежих (или 200 г отваренных) грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 лук-порей, 1–2 ст. ложки сметаны, соль, укроп (или зелень петрушки).

1. Яйца взбить, добавить молоко и заправить. Жир разогреть на сковороде, влить яичную смесь и запекать на слабом жару в духовке (или на плите), пока омлет не пропечется и слегка не подрумянится.

2. При желании приготовить пышный омлет яичные белки отдельно взбивают в пену. В этом случае омлет запекают в духовке.

3. Готовый омлет покрыть начинкой. Для этого мелкие целые грибы (или крупные грибы, нарезанные кусочками) потушить в масле вместе с нарезанным кружочками луком-пореем, добавить сметану и приправы.

4. Начинку закрыть краями омлета.

5. На гарнир подать жареный картофель и салат из огурцов.

Картофель жареный с грибами

150 г свежих грибов, 300 г картофеля, 20 г сала, 10 г сливочного масла (или 15 г топленого), 50 г лука.

1. Картофель очистить и нарезать брусочками (кружками, дольками или мелкими кубиками).

2. Жарить его с жиром, переворачивая, чтобы он полностью зарумянился. Посыпать солью, после того как он слегка обжарится.

3. Лук нашинковать, пожарить на части масла и перемешать с картофелем. Сверху разложить мелко нарезанные и жаренные на оставшемся масле грибы.

Картофельно-грибные котлеты

500 г сырого картофеля, 500 г свежих грибов, 1 яйцо, 80 г муки, 100 г масла, ½ ч. ложки соли, ¼ ч. ложки перца.

1. Пропустить через мясорубку картофель, образовавшуюся жидкость слить и положить свежие мелко нарезанные грибы. Всыпать туда же горсть муки, разбить одно яйцо, посолить,

поперчить по вкусу, добавить любые специи.

2. Из полученной массы сформовать котлеты и обжаривать их на слабом огне – чтобы грибы успели прожариться, а картофель при этом не успел развалиться.

Котлеты из сушеных боровиков

8–10 сушеных белых грибов, 200 г риса, тертый белый хлеб, растительное масло.

1. Грибы отварить в соленой воде и откинуть на дуршлаг, мелко порубить их, смешать с вязкой кашей, сваренной из воды и риса.

2. Разделать массу на котлеты, обвалять их в тертом белом хлебе и поджарить на растительном масле.

Сушеные грибы, жаренные в сметане

40 г сушеных белых грибов, 2 ч. ложки масла, 1½ ст. ложки сметаны, 125 мл молока, зеленый лук, соль по вкусу.

1. Грибы (можно взять подосиновики и подберезовики) перебрать, хорошо промыть, залить горячим кипяченым молоком, подождать, пока оно полностью впитается, и нашинковать брусочками.

2. Грибы слегка обжарить с луком, залить сметаной, прокипятить и посыпать зеленым луком.

Сушеные грибы, жаренные с луком

200 г сушеных грибов, 300 г лука, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец по вкусу.

1. Сушеные грибы промыть, вымочить и отварить в небольшом количестве воды. Затем вынуть их из отвара и нарезать продольными полосками.

2. На сковороде поджарить лук на масле, потом положить грибы, посыпать их мукой и обжарить. Добавить к ним грибной отвар, сметану, соль, перец и тушить до полной готовности.

3. В качестве гарнира подать картофельное пюре или жареный картофель.

Совет:

Чтобы сухие грибы не потеряли своего аромата, их следует хранить в закрытой посуде.

Соленые грибы, поджаренные на растительном масле, с картофелем

1 тарелка соленых грибов, 1–2 луковицы, 80 мл растительного масла, 1 кг горячего вареного картофеля.

1. Грибы замочить в воде, затем вынуть их шумовкой и дать стечь воде. Добавить измельченный лук и поджарить продукты в масле на сковороде.

2. Подать с горячим вареным картофелем.

Грибы маринованные с картофелем и сметаной

1 тарелка маринованных грибов, 1–2 луковицы, 80 г сметаны, 1 кг горячего вареного картофеля.

Выбрать грибы из маринада. Добавить к ним мелко нарезанный лук, перемешать. Залив кушанье сметаной, подать его к столу с горячим картофелем.

Консервированные грибы в сметане

500 г консервированных грибов, 120–180 мл заливки, 3–4 ст. ложки сливочного масла, 250 г сметаны, 1 луковица, зелень.

Грибы нарезать дольками (или ломтиками), добавить заливку, масло и жарить 2–3 мин. После чего вмешать сметану и нашинкованный поджаренный с маслом лук и прогреть. Подать блюдо горячим, украсив зеленью петрушки или укропом.

Жареные белые грибы в сметане

600 г свежих белых грибов, 400 г картофеля, 2 луковицы, 40 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 500 г сметаны, соль, перец, зелень.

1. Очищенные белые грибы нарезать ломтиками, картофель – кубиками. Картофель жарить в масле до полуготовности, затем добавить грибы и лук и держать на огне, пока картофель не станет мягким.

2. После этого всыпать муку, приправы, положить сметану и все вместе проварить. Посыпать кушанье измельченной зеленью.

3. На гарнир предложить тушеную морковь и вареную цветную капусту.

Грибы, жаренные в сухарях (по-венгерски)

200 г белых грибов (или 7–8 шампиньонов), 1 яйцо, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки толченых сухарей, соль по вкусу.

Подготовленные грибы варить в подсоленной воде 10 мин и откинуть их на дуршлаг. Затем посолить, грибы окунуть сначала во взбитое яйцо, а потом запанировать в толченых сухарях и обжарить в масле.

Грибной омлет

350 г свежих белых грибов, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 яйца, 4 ст. ложки муки, 2–3 ст. ложки грибного отвара, соль, жир.

1. Очищенные грибы и натертую петрушку потушить в масле, затем охладить. Яичные желтки смешать с грибами и мукой, заправить. В последнюю очередь добавить взбитые яичные белки.

2. Смесь вылить на смазанную жиром сковороду и запечь в духовке, пока омлет слегка не подрумянится и не пропечется.

3. Подавая к столу, на омлет кладут кусочки ветчины (или тонкие кружочки сосисок) и покрывают их краями кушанья.

Белые грибы с помидорами

500 г белых грибов, 3 помидора, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 3 ст. ложки тертого сыра, соль, перец по вкусу, зелень петрушки.

1. Из крупных крепких шляпок белых грибов выбрать часть мякоти. Эту мякоть и ножки грибов мелко изрубить, обжарить на масле вместе с измельченным луком. Заправить чесноком, солью, перцем, панировочными сухарями.

2. Шляпки грибов обжарить на масле, помидоры нарезать кружочками и также обжарить.

3. В сковороду уложить кружочки помидоров, а на них положить обжаренные шляпки грибов, заполненные фаршем.

4. Грибы обсыпать тертым сыром и запекать в духовке до тех пор, пока он не зарумянится.

Грибы белые свежие, запеченные с ветчиной

500 г свежих грибов, 2–3 ст. ложки растительного масла, 100 г ветчины, 120 г сметаны, ½ стакана сухарей, перец, соль.

1. Подготовленные грибы нарезать ломтиками, поперчить, посолить, выложить на смазанную маслом сковороду вместе с

полосками ветчины и жарить, помешивая, 15–20 мин.

2. Посыпать блюдо сухарями, полить сметаной, сбрызнуть маслом и запечь в духовке до румяного цвета. Подать горячим.

Котлеты из боровиков

500 г белых грибов, 70 г лука, 200 г сухарей (белого хлеба), 70 мл растительного масла, 2 яйца, соль и специи по вкусу.

1. Белые грибы промыть, залить молоком и оставить на несколько часов. Варить в этом же молоке, а затем измельчить на мясорубке. Добавить пассерованный лук, сухари (или хлеб), перец и яйцо и дать постоять в прохладном месте 2 ч.

2. Из массы сформовать котлеты, обвалять в сухарях и обжарить в масле.

3. Подать с отварным картофелем и зеленью.

Белые грибы жареные

500 г белых грибов, 80 г муки, 1 ст. ложка растительного масла, 120 г сметаны, 1 луковица, соль.

Очищенные шляпки промыть, нарезать крупными ломтиками (мелкие шляпки не разрезать) и варить 5 мин в подсоленной воде. Выбрать грибы шумовкой и дать стечь воде. Запанировать их в муке и жарить на масле, пока они не зарумянятся. Потом добавить поджаренный на масле лук, залить сметаной и довести до кипения.

Белые грибы по-строгановски

40 г белых сушеных грибов, 250 мл молока, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка сметаны, 1 луковица, 1 ч. ложка томата (или 1 ст. ложка острого томатного соуса), 1 ч. ложка муки, зелень петрушки (или укроп), соль.

1. Грибы перебрать, хорошо промыть, замочить в горячем кипяченом молоке и дать набухнуть. Затем нарезать их соломкой, обжарить в половине масла, посыпать мукой и вновь обжарить. Добавить томат, предварительно прогретый с оставшимся маслом, сметану и пассерованный мелко нашинкованный репчатый лук. Посолить массу, размешать и вновь прогреть.

2. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью, с жареным картофелем и салатом из свежих овощей.

Котлеты с грибами крестьянские

300 г свинины (на косточке), 50 г белых сушеных грибов, 100 г репчатого лука, 10 г муки, 20 г панировочных сухарей, 30 г сала, 1 яйцо, соль и специи по вкусу.

1. Белые сушеные грибы отварить, нарезать тонкими ломтиками и обжарить с луком. Отбить свинину и завернуть в нее подготовленные грибы.

2. Мясные рулетики обвалять в муке, панировочных сухарях и жарить на сале.

3. Подать с отварным картофелем.

Боровики с луковой подливкой

500 г белых грибов, 120 г лука, 200 г сметаны, 50 мл растительного масла, соль и специи по вкусу.

1. Свежие молодые боровики вымыть, посолить и жарить 15–20 мин на сковороде в сильно нагретом жире, часто помешивая. Затем переложить грибы в другую посуду, а в оставшемся жире тушить лук. Добавить сметану, довести до кипения и залить этой подливкой грибы.

2. Подать с картофелем.

Шашлык из грибов

50 г сушеных белых грибов, 60 г шпика, 100 г репчатого лука, 40 г жира, 15 г зелени, соль и перец по вкусу.

1. Отварить сушеные белые грибы и нанизать их на шпажку, чередуя с кольцами репчатого лука и кусочками свиного сала. Посыпать шашлычки солью, перцем и обжарить на сковороде, периодически поворачивая, чтобы со всех сторон образовалась поджаристая корочка.

2. Подавать с отварным картофелем, украсив зеленью или ломтиками огурцов.

Жаркое из пестиков хвоща полевого и грибов

50 г сухих белых грибов, 200 г пестиков хвоща полевого, 100 г сметаны, соль, перец по вкусу.

1. Грибы замочить, нарезать мелкой соломкой и перемешать с измельченными пестиками хвоща полевого, посолить и выложить в металлические формочки.

2. Залить продукты сметаной и запечь в духовке.

Шпинель грибной

60 г белых сушеных грибов, 15 г муки, 40 г панировочных сухарей, 40 мл растительного масла, соль и специи по вкусу.

1. Вымочить шляпки белых грибов в течение 1,5 ч и откинуть на дуршлаг. Посыпать перцем, обмакнуть во взбитое яйцо и, обваляв в муке и сухарях, обжарить до появления румяной корочки, после чего поставить в духовку на 10 мин.

2. Подать к столу с гарниром из картофеля.

Шампиньоны с овощами

800 г шампиньонов, 2 сладких красных перца, 2 маленьких цукини, 1 средняя луковица, 6 ст. ложек оливкового масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 150 мл бульона (из кубиков или концентратов), 2 ст. ложки соевого соуса, 1 щепотка сахара, соль, перец по вкусу.

1. Грибы нарезать пластинками. Разогреть половину масла в большой сковороде.

2. Половину грибов жарить на сковороде 3–5 мин, затем отставить. Точно так же поджарить вторую половину. (Это делается для того, чтобы быстрее испарялся образовавшийся сок.) Обе порции грибов отставить в сковороде в сторону.

3. Перец разрезать пополам, вынуть сердцевину с зернами, промыть и нарезать соломкой. Цукини вымыть, срезать концы и нарезать ломтиками. Луковицу почистить и мелко нарезать.

4. Сливочное масло растопить в кастрюле и тушить в нем лук до прозрачности. Затем влить овощной бульон, всыпать красный перец и все тушить 4–5 мин.

5. Добавить цукини и проварить еще 2–3 мин. Полученную массу смешать с грибами. Добавить по вкусу соус, сахар, соль и перец.

6. Чтобы в блюде было больше соуса (например, для гарнира из риса или лапши), к грибам следует добавить 200 мл сливок, вскипятить и смешать с остальными компонентами.

Блинчики из яиц и соленых грибов

200 г соленых грибов, 4 яйца, 2 ст. ложки картофельной муки, 4 ст. ложки пшеничной муки, 250 мл молока, 50 г копченой корейки, 1 луковица, соль, растительное масло.

1. Грибы, лук и копченую корейку пропустить через мясорубку, потушить, охладить. Все продукты перемешать и на сковороде в растительном масле поджарить маленькие блинчики.

2. В качестве гарнира подать овощной салат.

Фондю с овощными шашлычками

2 цукини, 16 шампиньонов, 8 помидоров черри, 1 красный сладкий перец, 1 зеленый сладкий перец, растительное масло для жарки.

Для кляра: 2 яйца, 100 г пшеничной муки, 250 мл воды.

1. Нарезать цукини и перец кубиками и нанизать их, вперемежку с грибами, на короткие шампуры.

2. **Приготовление кляра:** взбить яйца с водой и мукой в пену.

3. Масло нагреть в фондюшнице до кипения. Шашлычки обмакивать в кляр и обжаривать в масле до золотистого цвета.

Омлет из шампиньонов

300 г шампиньонов, 30 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, 4 яйца, 100 г ветчины (или копченого окорока), 4 ст. ложки муки, немного воды, соль, перец, зелень по вкусу.

1. Грибы нарезать ломтиками (по желанию можно грибы измельчить) и потушить в сливочном масле в течение 5–10 мин с зеленью и специями.

2. Отдельно взбить яичные белки. Из желтков, муки и воды приготовить негустое тесто (консистенция сметаны). Взбитые белки, тесто и грибы перемешать и запечь в масле на сковороде.

3. Мелко нарезать ветчину или окорок, посыпать омлет, украсить зеленью.

Яичница с шампиньонами

4–5 шампиньонов, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла.

1. Крупно нарезанные шампиньоны обжарить в растительном масле в течение 2–3 мин.

2. Потом залить их яйцами и посолить по вкусу.

Медовые шампиньоны

300 г шампиньонов, 1 ст. ложка арахисового масла, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла.

1. Обтереть грибы влажной бумажной салфеткой и отрезать ножки.

2. Разогреть масло в воке, добавить грибы и обжаривать 1 мин на среднем огне. Добавить мед и соевый соус, перемешать с

грибами, убавить огонь и накрыть крышкой.

3. Снять крышку и готовить до тех пор, пока сироп не сгустится, хорошенько помешивая, чтобы грибы оказались в глазури. Выключить огонь под сковородкой, сбрызнуть кунжутным маслом и перемешать.

4. Подавать кушанье как горячим, так и холодным.

Зразы картофельные с шампиньонами

500 г шампиньонов, 1,2 кг картофеля, 160 г муки, 5 яиц, 250 г репчатого лука, 120 мл растительного масла, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Для соуса: 120 г томата-пасты, 30 г муки, 100 г сливочного масла, 200 г репчатого лука.

1. Картофель отварить «в мундире», почистить, истолочь и протереть через сито. Затем положить в него сырое яйцо, добавить соль, перец, пшеничную муку и хорошо перемешать. Картофельной массе придать форму батона толщиной 5 см, затем нарезать на кусочки 1,5 см толщиной и слегка приплюснуть, чтобы получилась лепешка.

2. **Приготовление грибного фарша:** мелко нарезанные шампиньоны поджарить на сковороде (до испарения жидкости). После этого смешать их с пассерованным луком и мелко нарубленными сваренными вкрутую яйцами. В фарш добавить соль, перец, сливочное масло и хорошо перемешать (для особого вкуса в фарш можно добавить немного тертого сыра).

3. Фарш выложить на картофельные лепешки, защипать их, придав удлиненную форму, и обжарить со всех сторон на растительном масле.

4. Готовые зразы можно полить томатным соусом.

5. **Приготовление соуса:** лук репчатый очистить, тонко нарезать, слегка поджарить в сливочном масле с томатом-пастой.

6. Муку поджарить на сливочном масле до красного цвета. Затем смешать ее с луком, развести грибным бульоном, хорошо перемешать и варить на медленном огне 15–20 минут. Затем положить в соус соль, сахар и масло.

Шампиньоны по-провансальски

1 кг свежих шампиньонов, 100 мл оливкового масла, 100 г репчатого лука, 100 г томатного сока, соль, зелень по вкусу.

1. Нашинкованный репчатый лук слегка поджарить на оливковом масле. Добавить к нему ломтики шампиньонов, посолить и тушить 5–10 мин. После этого влить томатный сок и

тушить еще 10 мин.

2. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью.

Шампиньоны, жаренные с яйцами

500 г шампиньонов, 75 г репчатого лука, 2 ст. ложки топленого масла, 3 яйца, соль и зелень по вкусу.

1. Подготовленные грибы мелко нарезать и обжарить на сковороде с разогретым маслом так, чтобы они зарумянились. Добавить нашинкованный репчатый лук и продолжать жарить.

2. Сырые яйца хорошо взбить, посолить и смешать с мелко нарезанной зеленью. Этой смесью залить грибы и жарить до готовности яиц.

3. Готовое блюдо посыпать укропом.

Плов с шампиньонами и ветчиной

800 г шампиньонов, 120 мл растительного масла, 2 средние луковицы, 1 морковь, 250 г риса (лучше длиннозерного), 200 г ветчины, 500 мл воды, зелень петрушки, соль, молотый белый перец по вкусу.

1. Грибы вымыть и в зависимости от размера разрезать на половинки или четвертинки.

2. Поджаривать грибы в 2 ст. ложках масла в течение 5–10 мин, затем отставить сковороду в сторону.

3. Очистить и мелко порубить 1 луковицу. Разогреть в казане 3 ст. ложки растительного масла и обжарить на нем лук. Добавить нашинкованную тонкой соломкой морковь, обжарить. Потом положить рис и, помешивая, готовить его до прозрачности. Влить горячую воду и кипятить в открытой кастрюле на сильном огне 8–10 мин, пока на поверхности не появятся маленькие дырочки.

4. После этого накрыть кастрюлю крышкой и готовить на слабом огне еще 10–12 мин – пока рис не увеличится в объеме.

5. Вторую луковицу нарезать тонкими колечками. Ветчину измельчить небольшими кубиками.

6. Влить оставшееся масло в кастрюлю, высыпать лук и тушить 2–3 мин. Затем добавить кубики ветчины и слегка потушить их; лук должен оставаться жестким.

7. Рис смешать с грибами и смесью из лука и ветчины, посолить и поперчить. Потушить 3–5 мин на очень слабом огне.

8. Перед подачей на стол посыпать кушанье измельченной зеленью петрушки.

Вермишель с шампиньонами и маслом

250 г нарезанных свежих шампиньонов, 50 г тертого сыра, 90 мл растительного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени, 250 г вермишели, соль, перец по вкусу.

1. Обжарить грибы в масле в течение 2–3 мин, посыпать зеленью и сыром.

2. Отварить в кипящей воде вермишель, отбросить на дуршлаг.

3. Смешать вермишель с грибной смесью. Подавать к столу с хрустящими хлебцами.

Картофель с шампиньонами, луком и помидорами

300 г свежих шампиньонов, 100 г репчатого лука, 450 г отварного картофеля, 250 г свежих помидоров, 25 г сливочного масла (или маргарина), зелень и соль по вкусу.

1. Грибы промыть, нарезать ломтиками и поджарить.

2. На блюдо выложить картофель, сверху положить жареные грибы, смешанные с поджаренными отдельно кольцами лука. Вокруг картофеля разложить ломтики помидоров, поджаренные на масле (или маргарине). Посыпать рубленой зеленью.

Котлеты из шампиньонов с картофелем

200 г шампиньонов, 10 г сухарей, 20 г масла, 60 г репчатого лука, 150 г картофеля, соль и специи по вкусу.

1. Грибы отварить, пропустить через мясорубку. Смешать фарш с жареным репчатым луком, яйцом и сформовать из массы котлеты. Поджарить.

2. На гарнир подать отваренный картофель с маслом.

Шампиньоны с проростками спаржи

200 г шампиньонов, 150 г проростков спаржи, 40 г масла сливочного, 30 г сметаны, 10 г зелени укропа, соль и специи по вкусу.

1. Грибы вымыть, нарезать тонкими ломтиками и обжарить на части масла. Проростки спаржи отварить в подсоленной воде и тоже обжарить (на остальном масле).

2. Подать со сметаной, посыпав свежим укропом.

Дождевики по-итальянски

300 г молодых дождевиков, 2–3 головки мелкого лука, масло, 1 яйцо, сметана, соль, перец, зелень по вкусу, лимонный сок.

1. Грибы очистить от кожицы и отварить в подсоленной воде. Затем откинуть на дуршлаг, охладить, обсушить и нарезать ломтиками.

2. Дождевики вместе с целыми головками лука переложить в сотейник. Жарить их на масле до выкипания половины сока. После этого лук вынуть, а грибы посыпать мукой и жарить еще 20–25 мин.

3. После этого залить массу яичным желтком, растертым со сметаной, заправить солью, перцем, зеленью. Сбрызнуть блюдо лимонным соком, перемешать и выдержать на малом огне 5–7 мин, не доводя до кипения.

Дождевики, жаренные в сухарях

300 г дождевиков, 40 мл растительного масла, 40 г панировочных сухарей, 1 яйцо, соль.

Молодые свежие грибы отварить в подсоленной воде. Затем слить, грибы обвалять в яйце и сухарях и обжарить в горячем масле.

Рагу из сыроежек и лисичек

500 г лесных грибов, 500 г картофеля, 70 г моркови, 120 г репчатого лука, 60 мл растительного масла, 200 г сметаны, 50 г томата-пюре, 10 г зелени, соль и специи по вкусу.

1. Очищенные и нарезанные грибы по отдельности отварить в подсоленной воде: сыроежки – 20 мин, а лисички – 2 ч.

2. Поджарить грибы в растительном масле; отдельно обжарить кубики моркови и лука.

3. Смешать грибы с овощами и выложить в жаровню с нарезанным сырым картофелем.

4. Залить продукты кипятком, положить томат-пюре, сметану, посыпать зеленью и держать на огне до готовности картофеля.

Совет:

С сыроежек можно легко снять кожицу, если предварительно обдать их кипятком.

Жаркое рыбное с грибами

200 г филе хека, 150 г картофеля, 120–150 г грибов, 20 мл растительного масла, 30 г сливочного масла, 40 г сметаны, 60 г

репчатого лука, 5 г чеснока, 10 г укропа, рыбный бульон, соль, специи по вкусу.

1. Куски филе посыпать солью и перцем, запанировать в муке и обжарить до образования золотистой корочки.

2. Картофель почистить, нарезать дольками и тушить в порционном горшочке со сметаной и пассерованным луком. За 10 мин до готовности картофеля положить жареную рыбу, толченый чеснок, грибы, обжаренные на масле. Влить рыбный бульон и под крышкой тушить до готовности.

3. Подать блюдо, посыпав его мелко нарезанным укропом.

Топинамбур отварной с грибами

200 г топинамбура, 100 г грибов, 60 г репчатого лука, 40 г сливочного масла, 5 г зелени, соль и специи по вкусу.

Топинамбур отварить, очистить от кожицы и слегка обжарить на сливочном масле до подрумянивания. Отдельно пожарить грибы с луком. Подавать топинамбур с грибами, посыпав зеленью укропа.

Витки по-русски заливные

200 г грибов, 70 г ветчины, 7 г чеснока, 10 г зелени, 30 г майонеза, 20 г хрена, 1 яйцо, мясной бульон, соль и специи.

1. Грибы вымыть, почистить и нарезать ломтиками. После этого пожарить их с луком и пропустить через мясорубку (вместе с чесноком и вареным яйцом). Перемешать массу и заправить майонезом.

2. Сформовать из массы небольшие колбаски и каждую закатать в тонкий ломтик ветчины.

3. Рулетики украсить зеленью, залить крепким мясным бульоном и поставить в холодное место. После застывания блюдо готово. Подать к столу с хреном.

Котлеты рыбные с грибами и крапивой

400 г минтая, 50 г сушеных грибов, 100 г свежей крапивы, 50 г сухой булки, 100 г лука репчатого, 2 яйца, соль и специи по вкусу.

1. Рыбу пропустить через мясорубку (вместе с луком), смешать с мелко нарезанной крапивой и измельченными отваренными грибами.

2. Тщательно вымешать фарш, добавляя размоченную сухую булку, яйца. Разделать фарш на котлеты, обвалять их в

панировочных сухарях, уложить в глубокую сковороду (или сотейник) и тушить до готовности.

Котлеты из грибов и фасоли

200 г шампиньонов, лук, морковь, соль, специи, 400 г фасоли, молоко, белый хлеб, сырое яйцо, растительное масло.

1. Свежие (или сушеные) грибы отварить до готовности и пропустить через мясорубку, добавив пассерованные лук, морковь, соль и специи.

2. Так же пропустить через мясорубку отваренную фасоль и размоченный в молоке белый хлеб. Добавить сырое яйцо и все перемешать. Полученную массу разделать на котлеты, обваляв их в сухарях, и обжарить с обеих сторон на масле.

3. Готовые котлеты выложить на тарелки и полить соусом. Подать с овощами (капуста, помидоры, свекла).

Рыба жареная с овощным гарниром и грибами

200 г рыбы, 100 г грибов, 100 г картофеля, 20 г зеленого лука, 60 г помидоров, 50 мл растительного масла, 60 г репчатого лука, соль и специи по вкусу.

1. Рыбу (карп, лещ, окунь, карась) почистить и нарезать кусками. Натереть их солью, посыпать сухарями и жарить в масле.

2. Отдельно пожарить грибы (сыроежки, белые, подосиновики, подберезовики, маслята, опята) с луком до готовности.

3. Подать рыбу с грибами и овощным гарниром (картофель, зеленый лук, помидоры).

Вешенки жареные

400–500 г вешенок, 2 яйца, 50 г муки, 40 г молотых сухарей, 30 мл растительного масла, черный перец, соль по вкусу.

1. Грибы отварить в течение 5 мин в воде. Затем, слив ее, посолить, поперчить и обвалять в муке.

2. Затем обмакнуть вешенки сначала во взбитое яйцо, потом обвалять в молотых сухарях и жарить 15–20 мин на сильно разогретом растительном масле.

Сморчки, запеченные в сметанном соусе

600 г свежих сморчков, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1

ст. ложка муки, 200 г сметаны, 1 яйцо, 1 ст. ложка зелени петрушки, 2 ст. ложки тертого сыра, соль, сливочное масло.

1. Тщательно промытые сморчки нарезать кусочками, посыпать солью и жарить в масле 10–15 мин. Затем грибы посыпать мукой, размешать и жарить еще несколько минут. Положить сметану и держать на огне еще 1–2 мин. Слегка охладить массу и добавить яйцо.

2. Грибы переложить в смазанную жиром форму, посыпать тертым сыром и положить кусочки сливочного масла. Запекать до образования румяной корочки. Готовое блюдо посыпать зеленью.

3. На стол подать с гренками из белого хлеба (или с вареным рисом) и салатом из свежих огурцов.

Грибной пудинг

300 г соленых (или отваренных в собственном соку) грибов, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 2–3 яйца, ½ стакана молотых сухарей (или 2 ст. ложки муки), 250 мл молока (или отвара), сливочное масло для смазывания формы и молотые сухари, соль, перец.

1. Грибы нашинковать или вместе с луком пропустить через мясорубку. Добавить взбитое масло, яичные желтки, жидкость и молотые сухари (или муку), посолить и поперчить. Последними вмешать взбитые яичные белки.

2. Смесь выложить в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями форму для пудинга, накрыть крышкой и держать на водяной бане 45–60 мин. Готовый пудинг выбить из формы. На стол блюдо подать в горячем виде.

3. Гарниром служит сметанный соус, жареный (или отварной) картофель и салат из моркови и огурцов.

Маринованные грибы, запеченные в яйцах

300 г маринованных грибов, 1 яйцо, ½ стакана консервированного горошка, 125 мл растительного масла, 1 луковица, 120 мл молока, перец, соль по вкусу.

1. Грибы вынуть из маринада, нашинковать соломкой и обжарить вместе с шинкованным луком на разогретой сковороде в течение 5–7 мин. Посолить, добавить горошек.

2. Яйца взбить до образования пены; при непрерывном помешивании постепенно влить в них молоко.

3. Полученной смесью залить грибы и поставить их в разогретую духовку на 10–15 мин.

4. На стол блюдо подать горячим.

Грибы, запеченные в сметане

500 г грибов, 100 г сметаны, 40 мл растительного масла, 10 г муки, соль и специи по вкусу.

1. Грибы почистить, промыть и нарезать тонкими ломтиками.

2. Чтобы они не потемнели, сбрызнуть их лимонным соком, затем обжарить в масле, посыпать мукой, залить сметаной и запекать в духовке до готовности (40–60 мин).

Грибы, запеченные с плавленым сыром

1 кг грибов (лучше опят), 100 г майонеза, 100 г плавленого сыра, 3 картофелины, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 3 помидора, 1 сладкий перец, соль, зелень, растительное масло для жарки.

1. Обжарить грибы на растительном масле. Нарезать картофель кружочками. Измельчить перец, лук, чеснок и помидоры (как больше нравится). Натереть сыр на терке.

2. Подготовленные продукты аккуратно выложить на противень, поперчить и посолить. Залить все майонезом, сверху покрошить сыр.

3. Запекать в духовке примерно 15–20 мин.

4. Подавать кушанье с зеленью.

Грибы, запеченные с картофелем

100 г свежих грибов (или 30 г сушеных), 30 г репчатого лука, 20 г маргарина, 150 г картофеля, 100 г белого соуса, 10 г сыра, 5 г молотых сухарей, соль.

1. Грибы отварить и поджарить с луком. Заправить половиной белого, сметанного или молочного соуса и выложить на середину сковороды.

2. Вокруг разложить отварной картофель.

3. Залить продукты оставшимся соусом, посыпать тертым сыром и сухарями, сбрызнуть жиром и запекать.

Мясо домашней птицы и грибы, запеченные с картофельным пюре

300 г мяса вареной или жареной птицы, 300 г свежих грибов, 2 ст. ложки растительного масла, 250 мл бульона (или мясного соуса), 2 ст. ложки кислого сока (или вина), 1 ст. ложка острого соуса, пюре, приготовленное из 1 кг картофеля, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, сметана, тертый сыр (или молотые сухари), зелень

петрушки, соль, перец.

1. Мясо и грибы нарезать кусочками и тушить в жиру. Затем добавить бульон (или мясной соус) и приправы. Если используется бульон, подсыпать муку. Все проварить, посолить и поперчить.

2. Дно и стенки смазанной жиром формы покрывают картофельным пюре, посередине сделать углубления и выложить в них смесь мяса и грибов.

3. Кушанье смазать сметаной и посыпать молотыми сухарями (или тертым сыром). Запекать в духовке, пока картофельное пюре слегка не подрумянится. Готовое блюдо посыпать зеленью. Гарнировать горохом и помидорами, тушенными с мелкими луковичками.

Мясо, запеченное с фасолью и грибами

500 г баранины (или свинины), 2 луковицы, 2 ст. ложки томата-пасты, 500 г стручковой фасоли, 250 г шампиньонов (или белых грибов), 250 г сметаны, 1 яйцо.

1. Мясо нарезать кусочками и обжарить с измельченным луком и томатом. Когда мясо дойдет до полуготовности, положить фасоль (можно консервированную или замороженную) и грибы.

2. Сметану смешать с сырым яйцом, залить этим соусом мясо и запечь в духовке до образования корочки.

Жаркое из кролика с грибным соусом

800 г мяса кролика, 3 моркови, 1 корень петрушки, 1 кусочек корня сельдерея, 1 лук-порей (или 1 луковица), 100 г беконной свинины, 250 мл бульона, 250 мл вина, 1 ч. ложка томата-пюре, 250 г свежих или 125 г отваренных в собственном соку белых грибов (или других грибов, не требующих тепловой обработки), 1–2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка жира, зелень петрушки.

1. Крупно натертые коренья и лук потушить с нарезанной кубиками свининой. Мясо нарезать на порционные куски, обжарить в жиру, добавить томат-пюре, тушеные овощи, бульон, вино и тушить в закрытой посуде почти до полной готовности (примерно 1 ч).

2. Затем положить нарезанные брусочками грибы и тушить еще 10–15 мин.

3. Готовое мясо переложить на блюдо. К соку, оставшемуся после тушения мяса с овощами, добавить зелень и сметану и подать его в соуснике. Гарнировать жареным картофелем и

тушеными мелкими луковичками.

Омлет с грибами

300–400 г грибов (сморчков, шампиньонов, сыроежек, лисичек, подосиновиков, подберезовиков или моховиков), 2 ст. ложки растительного масла, 2–3 сырых яйца, 1 луковица, 180 мл молока, 1 ст. ложка муки, соль, укроп.

1. Грибы перебрать, очистить, промыть, отварить и обжарить в масле на сковороде. Затем смешать их с отдельно обжаренным луком и мукой, залить яйцами, взбитыми с молоком, посолить и запечь в духовке.

2. При подаче блюдо посыпать мелко нарезанным укропом.

Рулетики из свинины с грибами и фруктами

1 кг свинины, 3 яблока (или груши), 300 г грибов, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 100 г сыра, 250 г майонеза, соль, перец по вкусу, растительное масло для жарки.

1. Мясо нарезать большими кусками – чтобы потом было удобно сворачивать рулеты. Отбить их, посолить и поперчить по вкусу. Оставить пропитаться.

2. На сковородку налить немножко масла, выложить грибы (свежие или консервированные). Когда они поджарятся, положить мелко нарезанный лук. После того как он приобретет золотистый оттенок (главное – не пережарить!), положить нарезанные яблоки (груши).

3. Когда масса будет готова, положить кусочек сливочного масла и перемешать.

4. Разогреть духовку до 200 °С. Выложить начинку на каждый кусок мяса и свернуть его рулетом. Выложить рулетики на противень, смазать майонезом. Поставить в духовку на 30 мин.

5. За 10 мин до готовности посыпать блюдо тертым сыром.

Рулет картофельный с грибами

200 г картофеля, 20 мл молока, 20 г сливочного масла (или маргарина), 5 яиц, 10 г муки, 5 г сухарей, 50 г грибного фарша, 50 г соуса.

1. Приготовить грибной фарш и картофельную массу, как для запеканки. Выложить ее слоем 1,5–2 см в виде прямоугольника на влажное полотенце (или салфетку).

2. На середину прямоугольника по всей его длине положить фарш. Приподняв с обеих сторон полотенце, соединить края

картофельной лепешки, затем свернуть в рулет и переложить его с полотенца на смазанный жиром противень.

3. Рулет смазать яйцом, смешанным с мукой и молоком. Посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь.

4. Готовый рулет нарезать на порции. При подаче полить грибным, сметанным или красным соусом.

Мясной рулет с грибами и сыром

1 кг мяса (нежирная свинина или телятина), 200 г хлеба, 250 мл молока, 2 яйца, 2 луковицы, 2 моркови, 2 пастернака, 3 соленых огурца, 6 сваренных вкрутую яйца, 500 г свежих грибов, 250 г майонеза, 200 г сыра, соль, перец, приправы.

1. Приготовить фарш из мяса и замоченного в молоке хлеба. Посолить, поперчить, добавить сырые яйца и хорошо вымешать.

2. На лист фольги (или полиэтиленовой пленки) выложить фарш слоем 1 см и разровнять его. Смазать майонезом и посыпать тертым сыром.

3. На фарш выложить полоски обжаренных овощей, грибы, измельченные вареные яйца и нарезанные кусочками соленые огурцы. В рулет можно добавить любые продукты: сельдь, зеленый горошек, оливки, курагу, орехи. Главное, чтобы ингредиенты сочетались между собой по вкусу. Сверху все посыпать тертым сыром.

4. Осторожно свернуть рулет параллельно выложенным полоскам начинки, постепенно вытаскивая пленку или фольгу.

5. Выложить рулет на противень, густо обмазать его майонезом и обильно посыпать тертым сыром.

6. Запекать в духовке 20–30 мин.

Рыбные рулеты, запеченные с грибами

800 г рыбного филе, 200 г отваренных грибов, 1 луковица, немного петрушки, 250 мл грибного (или рыбного) бульона, 2 ст. ложки сливочного масла (или маргарина), 1 соленый огурец, 250 г сметанного соуса, молотые сухари, соль, лимонный сок.

1. Рыбу посолить, сбрызнуть лимонным соком. Отваренные в воде (или в собственном соку) грибы мелко нашинковать и выложить тонким слоем на филе вместе с нарезанным кружочками луком и петрушкой. Рыбу свернуть рулетиками и перевязать нитками длиной 10–15 см.

2. Рулеты переложить в смазанную жиром огнеупорную посуду (или форму), сверху положить кусочки масла и залить грибным (или рыбным) бульоном.

3. Между рулетиками поместить тонкие ломтики соленого огурца, залить густым сметанным соусом и посыпать молотыми сухарями. Запекать в духовом шкафу с верхним обогревом 6–7 мин, чтобы блюдо слегка подрумянилось. Затем удалить нитку.

4. На гарнир подать отварной картофель (или рис).

Треска с картофелем и грибами

700 г филе трески, 80 мл растительного масла, 6 отварных картофелин, долька чеснока, 4–5 помидоров, 200–250 г свежих грибов, перец, ½ стакана вина (или яблочного сока), 1 ст. ложка зелени петрушки или укропа, 2 ст. ложки молотых сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, уксус (или лимонный сок), мука.

1. Филе трески нарезать кусками, посыпать солью и сбрызнуть кислым соком. Немного выдержать его на холоде, затем обвалять в муке и жарить в растительном масле с обеих сторон до образования румяной корочки.

2. Сковороду или огнеупорную форму смазать растительным маслом, дно покрыть нарезанным картофелем, поверху уложить куски жареной рыбы.

3. В оставшемся от жарки рыбы растительном масле спассеровать тертый чеснок, нашинкованные помидоры и грибы. После пассеровки к пюреобразной массе добавить вино и приправы.

3. Рыбу залить полученной смесью, посыпать молотыми сухарями, положить кусочки сливочного масла и запекать в духовке 10–15 мин.

4. На стол подать в горячем виде с жареным картофелем и салатом из огурцов.

Рыба, запеченная с грибами

800 г рыбного филе, соль, 300 г свежих (или 150 г соленых) грибов, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, 1–2 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, 3 ст. ложки тертого сыра, 4–6 ст. ложек грибного (или мясного) бульона.

1. Рыбное филе выложить в огнеупорную посуду (или форму), слегка посолить и запекать в духовке (10–15 мин).

2. Шинкованные грибы тушить в масле, добавить муку, бульон и сметану. Соус должен быть довольно густым.

3. В остывший соус вбить яйцо и залить им запеченную рыбу. Посыпать тертым сыром, снова поместить в духовку и запекать до образования румяной корочки. Сразу же подать кушанье на стол. Если рыбное филе нарезано достаточно тонко, грибной соус

можно класть на сырую рыбу и запекать блюдо только 1 раз.

4. На гарнир подать отварной картофель (или рис) и овощной салат.

> Совет:
>
> Свежие грибы следует употреблять в пищу как можно быстрее после их сбора, не позже чем через 1–2 суток.

Судак, запеченный с грибами и сливками

1 кг судака, 250 г шампиньонов, 500 мл жирных сливок, соль, перец белый по вкусу.

1. Рыбу выпотрошить, почистить и нарезать на порции. Каждый кусочек рыбы посолить, поперчить снаружи и внутри.

2. Уложить в посуду, залить до половины сливками, накрыть фольгой и поставить в горячую духовку на 10 мин.

3. Грибы нарезать тонкими ломтиками. Достать форму с рыбой из духовки и уложить поверх рыбы все грибы. Посолить и залить оставшимися сливками. Накрыть фольгой и запекать еще 10 мин.

4. Чтобы на блюде образовалась аппетитная корочка, за 10 мин до готовности убрать фольгу и оставить запекаться без нее.

Карп, запеченный с грибами

1 кг карпа, 200 г свежих белых грибов (или шампиньонов), 70 г масла, 2 луковицы, 400 г сметаны, 1 ст. ложка муки, 100 г тертого острого сыра, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

1. Рыбу разделать на филе, положить на смазанное маслом металлическое блюдо и запечь в духовке, но не до готовности.

2. Грибы очистить от кожицы, хорошо промыть и нарезать довольно крупными ломтиками. Положить их в кастрюльку, добавить нарезанный колечками лук, соль, перец, влить ¼ стакана воды и тушить до полной готовности.

3. Рыбу покрыть грибами, залить подсоленной сметаной, смешанной с мукой, густо посыпать сыром, натертым на крупной терке и смешанным с сухарями.

4. Сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке до образования золотистой корочки.

5. Подавать в горячем виде на том же блюде.

Рыба по-фермерски

1 кг филе судака, 1 луковица, 2 моркови, 300 г шампиньонов, 200 г сметаны (или майонеза), 200 г сыра, растительное масло.

1. Рыбу обжарить на сильном огне в кипящем масле с обеих сторон (не до готовности).

2. Пассерованные измельченные морковь и лук выложить на порционную сковороду. Сверху разложить рыбу, посыпать грибами (шампиньоны могут быть сырыми), залить майонезом (или сметаной), посыпать тертым сыром и запекать 10–15 минут.

Грибы в сметанном соусе

500 г свежих или 200–250 г отваренных (соленых) грибов, 2 ст. ложки муки, 300–500 мл отвара (или воды), 1 ст. ложка любого жира, 2 ст. ложки растительного масла, 1–2 луковицы, 250 г сметаны.

1. Шинкованный лук подрумянить в 1 ст. ложке разогретого жира, всыпать муку и обжарить ее до желтоватого оттенка. Затем подлить жидкость, вскипятить, заправить и добавить сметану.

2. Грибы, разрезанные пополам (или измельченные брусочками), поджарить в 1–2 ст. ложках растительного масла, залить соусом и тушить в течение нескольких минут.

3. Подать к отварному картофелю (или к блюдам из фарша и овощей).

Тушеные грибы

500 г свежих или 250–300 г отваренных (соленых) грибов, 1–2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 2–3 ст. ложки сметаны, 120 мл мясного (или грибного) бульона, зелень петрушки (или укроп), соль.

1. Масло разогреть, положить в него разрезанные пополам (или нарезанные тонкими ломтиками) грибы и шинкованный лук. В отваренные грибы влить бульон, свежие грибы тушить в собственном соку 15–20 мин. В конце готовки добавить соль, зелень и при желании сметану.

2. На гарнир подать отварной картофель и салат из сырых овощей.

Грибы, тушенные в горчичном соусе

500 г свежих грибов, 2 ст. ложки жира, 1½ ст. ложки муки, 1 большая луковица, 1–1½ стакана бульона (или грибного отвара), 1–1 ½ ст. ложки горчицы, соль, перец, сахар, уксус.

1. Грибы нарезать кусочками и тушить, пока из них не

выделится сок. Жир растопить, в нем спассеровать муку и лук. Влить бульон, варить и остро заправить.

2. Тушеные грибы смешать с соусом и подержать на огне еще 3–5 мин.

Грибы, тушенные с картофелем

500 г свежих, 250–300 г отваренных или 60–100 г сушеных грибов, 50 г копченого сала (или 40 г жира), 1 луковица, 2–3 ст. ложки сметаны, 1–2 помидора, 10 картофелин, вода, укроп, зелень петрушки, соль, перец.

1. Грибы и лук нашинковать, потушить на растопленном копченом сале (или в жиру), добавить приправы.

2. Картофель нарезать ломтиками (или разрезать на четыре части) и отварить в небольшом количестве воды. Затем слить ее, а картофель переложить в огнеупорную форму (или миску). Сверху положить грибы, несколько минут тушить, чтобы картофель пропитался их соусом.

3. При подаче к столу украсить блюдо ломтиками помидора и зеленью.

Грибы, тушенные с картофелем и горохом

500 г весенних рядовок (или сморчков), 1 луковица, 1 кг свежего картофеля, ½ стакана свежего гороха, 3 ст. ложки растительного масла, 2–3 ст. ложки сливок, вода, соль, укроп, зелень петрушки.

1. Очищенные и промытые грибы нарезать кусочками и тушить в растительном масле вместе с нашинкованным луком. Добавить мелкий очищенный картофель и немного воды (или отвара), посолить и тушить 10–15 мин под крышкой.

2. Затем всыпать молодой горох и тушить его до готовности. (Перезрелый горох следует начать тушить одновременно с картофелем.) За несколько минут до конца тушения влить сливки. При подаче на стол посыпать кушанье измельченной зеленью.

3. На гарнир подать зеленый салат, или из огурцов, или из редиса.

Грибы, тушенные в сметане

800 г свежих грибов, 500 г сметаны, соль, перец.

1. Грибы очистить, промыть, крупные разрезать на кусочки. Положить их на сковороду, посолить и поперчить, положить

сметану и жарить, пока она слегка не потемнеет.

2. Подавать на сковороде.

Грибы, тушенные в сливках

500 г свежих грибов, 250 мл сливок, 1 ст. ложка масла, соль, перец, специи.

1. Грибы очистить, промыть и ошпарить кипятком. Затем нарезать их дольками, посолить и слегка обжарить. После этого сложить их в кастрюлю и залить кипячеными сливками.

2. Зелень петрушки и укропа связать, положить в середину пучка корицу, гвоздику, перец, лавровый лист и положить в кастрюлю с грибами. Грибы накрыть крышкой и поставить в умеренно горячий шкаф на 1 ч.

3. Когда грибы будут готовы, связанную зелень вынуть.

Грибной гуляш

500 г свежих или 300 г отваренных (соленых) грибов, 2–3 луковицы, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 стручок зеленого (или красного) перца, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, вода или отвар, 180 г сметаны, соль, перец.

1. Грибы и лук нарезать продолговатыми кусочками. Слегка обжарить их в масле, добавить измельченный стручок перца и тушить до готовности. Затем всыпать муку, прибавить томат-пюре и сметану. При желании в соус можно подлить немного отвара или воды. Посолить кушанье, поперчить и тушить еще несколько минут.

2. Гарнировать горячим отварным картофелем (или картофельным пюре), любым салатом из сырых овощей.

Грибы, тушенные с овощами

500 г свежих (или 250 г отваренных соленых) грибов, 50 г шпика (или жира), 1 луковица, 2–3 моркови, 1 корень петрушки, ¼ кочана капусты, 500 мл воды (или бульона), 6–8 картофелин, 1 стакан гороха, 1 стакан бобов, 2 ст. ложки томата-пюре, 120 г сметаны, лук-резанец (или зеленый), укроп (или зелень петрушки), соль.

1. Грибы разрезать пополам (или измельчить кусочками). Затем в кастрюле разогреть масло, положить в него нарезанные кубиками овощи и пассеровать 5–6 мин. После этого влить воду (или бульон) и тушить под крышкой до полуготовности. Положить картофель, нарезанный ломтиками или на

четвертинки, и тушить до готовности.

2. Незадолго до конца тушения положить тушенные отдельно грибы, томат-пюре, сметану и рубленую зелень, посолить.

3. Грибы, тушенные с овощами, – прекрасный гарнир к жареному или копченому мясу. Отдельно предложить салат из огурцов (или свеклы).

Грибы, тушенные с луком-пореем (или репчатым луком)

500 г свежих грибов, не требующих предварительной тепловой обработки, 400 г репчатого лука (или лука-порея), 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, 120 мл отвара, 250 г сметаны, соль, уксус (или лимонный сок), зелень.

1. Очищенные и промытые грибы нарезать кусочками, более вязкие ножки – тонкими кружочками. Репчатый лук (или лук-порей) измельчить брусочками (или ломтиками).

2. Грибы и лук тщательно тушить в масле, но при этом не дать выделившемуся соку полностью выпариться. Затем положить муку, смешанную с холодным отваром (или водой), и все вместе проварить. Под конец добавить сметану и приправы.

3. На стол подать с отварным картофелем, ломтиками ветчины и овощным салатом.

Грибы, тушенные с картофелем

400 г грибов, 4–5 клубней картофеля, 120 г сметаны, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, соль, перец, лавровый лист по вкусу, укроп.

1. Грибы очистить, промыть и на 5–6 мин опустить в кипяток. Затем их откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Нарезать грибы ломтиками, положить в глубокую сковороду и залить сметаной.

2. В эту же сковороду добавить томат-пюре, соль, перец и лавровый лист. Поставить сковороду на средний огонь и немного (7–10 мин) потушить.

3. Картофель очистить, промыть и нарезать ломтиками. Обжарить их, смешать с шинкованным обжаренным луком и соединить с грибами. Сковороду накрыть крышкой и тушить до полной готовности всех продуктов.

4. При подаче посыпать блюдо зеленью.

Грибы, тушенные с помидорами

400 г свежих белых грибов (рыжиков или шампиньонов), 1

луковица, 50–60 мл растительного масла, 1 ст. ложка муки, 180 мл отвара, 250 г сметаны, соль, 500 г свежих помидоров, укроп.

1. Очищенные и нарезанные грибы вместе с луком обжарить в масле, посыпать мукой и дать ей слегка подрумяниться. Затем добавить отвар и сметану, потушить и посолить. Помидоры нарезать дольками, часть их смешать с грибами и потушить. Оставшиеся помидоры жарить отдельно и при подаче на стол разложить сверху.

2. Украсить блюдо измельченным укропом (или его стебельками).

3. На гарнир предложить свежий отварной картофель, морковь и цветную капусту, а также зеленый салат из свежих огурцов и редиса.

Грибы свежие тушеные

800 г свежих грибов, щепотка перца, 100 г сливочного масла (или 500 г сметаны), 1 ст. ложка рубленой зелени.

1. Грибы подготовить и пожарить. Сложить их в кастрюлю, прикрыть крышкой и томить в собственном соку на легком огне.

2. Когда грибы будут готовы, посыпать их перцем, прибавить масло (или сметану), еще немного потомить и посыпать зеленью.

Грибы, тушенные со шпиком и сметаной

1 тарелка отваренных грибов, 75 г шпика (или сала), 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 120 г сметаны, соль, грибной отвар, растительное масло.

1. Очищенные, промытые и отваренные грибы положить в глубокую сковороду. Добавить сало, обжарить, всыпать муку, влить грибной отвар и тушить в закрытой посуде.

2. Под конец добавить поджаренный с луком шпик, сметану и соль.

Котлеты рубленые с лисичками

4–5 котлет, 3–4 ст. ложки жира, 1 л свежих лисичек, 1–2 кислых яблока, соль, 1–2 помидора (или 1–2 стручка красного перца).

1. Котлеты обжарить в жире до образования румяной корочки и выложить на предварительно подогретое блюдо.

2. Нарезанные грибы тушить в оставшемся жире до мягкости. Затем положить нарезанные яблоки и колечки перца и слегка обжарить. Покрыть грибами готовые котлеты.

3. Подать с отварным картофелем и тушеными овощами.

Антрекоты с грибами

200 г мяса, 150 г свежих грибов (белых, подберезовиков, подосиновиков, маслят, опят), 60 г сметаны, 60 г лука, 100 г помидоров, 10 г зелени, 50 мл растительного масла, 10 г муки, 5 г лимонного сока, бульон, соль и перец по вкусу.

1. Антрекоты отбить и натереть солью с молотым перцем. Быстро обжарить их в растительном масле. Подлить бульон и тушить почти до мягкости.

2. Отдельно потушить нарезанные ломтиками свежие грибы с луком.

3. Смешать компоненты и залить сметаной, предварительно размешанной с мукой и лимонным соком. Все проварить и приправить специями.

4. Подать на стол, положив на каждую порцию мяса грибы, зелень петрушки, ломтики помидора или огурца.

Баранина с грибами и фасолью

200 г баранины, 150 г свежих грибов (белых, подосиновиков, подберезовиков, шампиньонов, опят, маслят), 150 г фасоли, 70 г лука репчатого, 40 г томата-пасты, 100 г помидоров, 30 г маргарина, 50 г сметаны, 20 г сыра, 7 г зелени, соль и специи по вкусу.

1. Мясо нарезать кусочками и обжарить вместе с дольками помидоров и нарубленным репчатым луком до полуготовности.

2. Переложить продукты в горшочек. Туда же добавить нарезанные стручки спаржевой фасоли, специи, лавровый лист, влить воду до половины и тушить на слабом огне в духовке.

3. Грибы нарезать ломтиками и тушить с луком почти до готовности. Затем добавить томат-пасту, яйцо, взбитое со сметаной и мукой. Тушить еще 5 мин.

4. Выложить грибы в горшочек поверх баранины, посыпать тертым сыром и поставить на 10 мин в нагретую духовку.

Свинина, тушенная с грибами

250 г беконной свинины, 200 г грибов (белых, шампиньонов, маслят, опят, сыроежек), 120 г репчатого лука, 20 г зелени, 200 г картофеля, соль и специи по вкусу.

1. Мясо нарезать тонкими ломтиками и поджарить с нарезанными грибами и луком.

2. Затем добавить бульон (или воду), картофель, приправы и тушить под крышкой до готовности.

3. Подать как самостоятельное блюдо или с салатом из свежих овощей.

Курица, тушенная с грибами

1 кг курицы, 40 г сливочного масла, 200 г свежих белых грибов, 50 г репчатого лука, 7 г петрушки, 15 г сельдерея, 200 мл сухого вина, 40 г маргарина, 20 г муки, 100 мл сливок, 7 г зелени петрушки, соль, перец по вкусу.

1. Срезать мясо с костей и слегка обжарить его. Из куриных костей сварить бульон.

2. Грибы нарезать тонкими ломтиками и тушить в маргарине. Добавить бульон и куриное мясо и тушить под крышкой до готовности. Добавить муку, смешанную с небольшим количеством холодного бульона, довести до кипения, затем влить сливки и сухое вино.

3. Подать на стол с зеленью. На гарнир предложить рис.

Почки с грибами

300 г телячьих почек, 200 г грибов (белых, шампиньонов), 60 г жира, 100 г репчатого лука, 60 г сметаны, 50 мл томатного сока, 100 мл сухого белого вина, соль, специи и зелень по вкусу.

1. Почки нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить и жарить в жире. На стадии полуготовности добавить нарезанные тонкими пластинками грибы и лук, нарезанный колечками, и жарить все до готовности.

2. За 5–7 мин до окончания жарки добавить сметанно-томатный соус, вино и тушить под крышкой 10–12 мин.

3. Подать на стол, посыпав укропом и зеленью петрушки.

Рулет мясной с грибами

300 г грибов (шампиньонов, белых, сыроежек, маслят, опят), 400 г говядины, 100 г свинины, 2 яйца, 100 г сметаны, 40 г сухарей, 20 г зелени, 200 г картофеля, соль и специи по вкусу.

1. Мясо пропустить через мясорубку. Добавить толченые сухари с водой, сметану, яйца, перец, соль и взбить в однородную вязкую массу.

2. Сделать рулет и запекать до подрумянивания и пропекания (45–60 мин). Во время запекания смазывать рулет жиром и смачивать соком.

3. Грибы тушить в жире. Перед окончанием тушения добавить сметану.

4. Рулет подать с тушеными грибами, отварным картофелем и салатными овощами.

Печень с шампиньонами

400 г печени, 200 г шампиньонов, 120 г репчатого лука, 40 г шпика, 5 мл лимонного сока, соль и специи по вкусу.

1. Грибы нарезать тонкими пластинками и смешать с пассерованным репчатым луком. Добавить лимонный сок и тушить на малом огне до готовности.

2. Нарезать ломтиками печень и шпик, поджарить их вместе в кипящем жире. Выложить печень в жаровню, добавить грибы, посолить и поперчить. Закрыть крышкой и тушить 10 мин.

3. Подать с картофелем.

Баклажаны, тушенные с грибами

600 г грибов, 4 баклажана, 60 г муки, 500 г сметаны, 100 г масла, зелень, соль.

1. Баклажаны нарезать ломтиками и положить в горячую подсоленную воду на 5 мин. Затем откинуть на дуршлаг, обвалять в муке и обжарить.

2. Грибы проварить 5–10 мин, тоже откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Грибы слегка обжарить.

3. Баклажаны и грибы смешать, посолить, залить сметаной и тушить 30–40 мин.

4. Перед подачей к столу посыпать блюдо зеленью.

Итальянский шницель с тушеными грибами

300 г говядины, 1 большая луковица, 5 помидоров, 100 г тертого сыра, 250 г тушеных грибов, 2 ст. ложки жидкого томатного соуса, жир (или маргарин) для жаренья, зелень петрушки, базилик, тмин, соль, перец.

1. Мясо нарезать тонкими кусочками и слегка отбить. Затем натереть солью, перцем, рубленым луком, базиликом, тмином и обжарить на слабом огне. Снять шницели со сковороды и положить в тепло.

2. На сковороде, где жарились шницели, слегка обжарить помидоры, нарезав их дольками, посолив и поперчив.

3. На большое блюдо сначала выложить обжаренные помидоры, затем – шницели, а сверху обложить тушеными

грибами.

4. Готовое кушанье обильно полить томатным соусом (или майонезом).

Грибы, тушенные с говядиной и баклажанами

100 г свежих грибов, 50 г сливочного масла, 150 г говядины, 30 г помидоров, 30 г баклажанов, 50 г репчатого лука, вода, 25 г сметаны, соль, специи, зелень.

1. Свежие грибы мелко нарезать соломкой и жарить на сливочном масле 15–20 мин. Затем переложить их в чугунок. Добавить обжаренную говядину, нарезанную тонкими ломтиками, кружочки спелых помидоров и баклажаны, измельченные кубиками и бланшированные в кипятке.

2. Сверху положить слой репчатого лука, соль, специи, влить воду и тушить на малом огне 40–50 мин (до готовности).

3. За 10 мин до окончания тушения полить сметаной, посыпать нарезанной зеленью.

4. Подать в теплом виде.

Рыба, запеченная с грибами

700 г рыбного филе, 150 г свежих (или соленых) грибов, 50 г сливочного масла, 60 г сметаны, 50 г сыра, 100 мл бульона, 1 яйцо.

1. Филе рыбы уложить в жаровню с жиром и посыпать луком, нарезанным колечками.

2. Грибы тонко нарезать и тушить в масле до готовности. Затем добавить бульон, сметану и муку, чтобы получился густой соус. После остывания добавить в соус яйцо, тщательно размешать и залить им запеченную рыбу.

3. Посыпать тертым сыром, снова поставить в духовку и запекать до появления румяной корочки.

4. Подать на стол сразу после запекания.

Рыба, тушенная в томатном соусе с грибами

500 г рыбного филе, 200 г грибов, 60 г репчатого лука, 50 г томата-пюре, 10 г муки, 40 г сливочного масла, 120 мл грибного (или рыбного) бульона, 60 г сметаны, 20 г зелени, соль и специи по вкусу.

1. Рыбу выложить в смазанную жиром посуду. Залить ее томатным соусом с грибами.

2. **Приготовление соуса**: растопить сливочное масло,

добавить в него слегка подрумяненную муку, рубленые лук и грибы, нарезанные тонкими ломтиками. Затем положить томат-пюре, влить воду и варить все до готовности.

3. Рыбу тушить в соусе под крышкой 20–25 мин на малом огне.

4. Готовое блюдо подать, посыпав мелко нарезанным укропом и зеленым луком. Гарниром служит картофель или тушеная капуста.

Лосина с грибами

600 г мякоти лосины, 250 мл уксуса (или вина), 2 ст. ложки растительного масла, 5 горошин перца, 1 лавровый лист, 3 горошины душистого перца, 4–5 тонких ломтиков шпика, 300 г свежих белых грибов (или рыжиков), 500 мл воды, 1 ст. ложка сметаны, соль, жир.

1. Лосину нарезать поперек волокон на 4–5 ломтей и замочить на ночь в маринаде.

2. **Приготовление маринада**: уксус (или вино) сварить с приправами, охладить и добавить растительное масло.

3. Маринад должен покрывать ломти мяса. Перед жаркой дать стечь маринаду, мясо слегка посолить и обжарить в горячем жире до образования светлой румяной корочки. На каждый ломоть мяса положить жареный ломтик шпика, а на него – горку тушеных грибов. Оставшийся на сковороде жир проварить с водой, при желании добавить сметану. Полученным соусом полить куски мяса.

4. При подаче на стол мясо выложить на жареные ломтики белого хлеба (или на отваренный рассыпчатый рис). Гарнировать краснокочанной тушеной капустой (или свеклой).

Макароны с соусом из мяса и грибов

300 г макарон, вода, соль, 200 г свежих (или 100 г соленых) грибов, 100 г шпика, 1 стакан вареных (или жареных) мясных обрезков, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки (или кусочек корня сельдерея), 1–2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка молотых сухарей, бульон, зелень петрушки или зеленый лук.

1. Макароны отварить в подсоленной воде до мягкости, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Затем выложить их на блюдо так, чтобы посередине оставалось углубление.

2. Нарезанные соломкой грибы потушить с кубиками шпика и кореньями до готовности, добавить молотые сухари и бульон, довести до кипения вместе с нарезанным мясом, посолить и

поперчить. Соус должен быть довольно густым. Влить его в оставленное в макаронах углубление и посыпать измельченной зеленью.

3. Гарнировать салатом из свеклы или огурцов.

Грибы с колбасой

6–8 сарделек (или 8–10 сосисок), 50–60 г копченого шпика, 1 луковица, ½ корня сельдерея, 300 г свежих грибов, 250 мл яблочного сока (или вина), 1 ч. ложка острого соуса («Южный» или др.), соль, перец.

1. Сардельки (или сосиски) разрезать пополам вдоль, поджарить с нарезанным тонкими ломтиками копченым шпиком и снять со сковороды.

2. В этом же жире пожарить, слегка подрумянивая, рубленый лук и тертый сельдерей, влить вино (или сок) и довести все до кипения. Затем добавить измельченные грибы и приправы. Через некоторое время в соус положить сардельки (или сосиски), и все продукты тушить вместе еще 10–15 мин.

3. Подать в горячем виде, гарнировав отварным картофелем (или рисом) и салатом из сырых овощей.

Гуляш из грибов и мяса

500 г мякоти говядины, 1 морковь, 1 корень петрушки (или немного корня сельдерея), 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 яблоко, 3–4 ст. ложки разогретого жира, 500 г свежих (или 250 г соленых) грибов, 250 мл воды (или бульона), 2–3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка муки, соль, сахар, перец.

1. Мясо нарезать кусочками размером примерно 3 × 4 см, обжарить на дне гусятницы в части жира. Добавить измельченные коренья и воду (или бульон), тушить под крышкой почти до готовности.

2. Грибы тушить до мягкости в оставшейся части жира. Затем всыпать муку и смешать с мясом. Примерно за 10 мин до окончания тушения добавить немного холодного бульона (или муку, смешанную с растопленным жиром, и проварить. Кушанье можно заправить также помидорами или томатом-пюре.

3. На стол подать в посуде для тушения (или переложить в миску). Гарнировать отварным картофелем, макаронами (или рисом) и солеными огурцами.

Тушеное мясо с фасолью и грибами

600 г свинины (или баранины), 1 ст. ложка жира, 2 луковицы, 500 г стручков фасоли, 300–500 мл воды (или отвара), 300 г свежих (или 150 г соленых) грибов, 2 ст. ложки томата-пюре (или яблочного пюре), 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец.

1. Мясо нарезать кубиками и обжарить. Лук потушить вместе с мясом до прозрачности, но не подрумянивать. После этого влить воду (или отвар) и продолжать тушить, пока мясо не станет полумягким. Затем положить разрезанные пополам (или на четыре части) стручки фасоли и приправы и тушить до готовности.

2. Измельченные грибы потушить в собственном соку (или с небольшим количеством жира), добавить томат-пюре, муку и сметану, соль, перец. Тушеное мясо переложить на блюдо, залить грибами и посыпать тертым сыром.

3. Готовое кушанье можно запечь. Для этого в несколько остывшие грибы вбить яйцо. Мясо переложить в огнеупорную посуду и, залив грибами и посыпав сыром, запечь, пока на поверхности не образуется румяная корочка.

Фасоль в соусе из грибов и копченой корейки

350 г сушеной фасоли, 300 г грибов, 150 г копченой корейки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 большая луковица, вода (или бульон), 2–3 ст. ложки томата-пюре (или яблочного пюре), соль, перец, лук-резанец (или зеленый).

1. Вымоченную фасоль отварить до мягкости так, чтобы отвар полностью впитался в нее. Нарезанные кусочками грибы тушить до готовности вместе с копченой корейкой, нарезанной кубиками, маслом и рубленым луком. Затем добавить другие продукты, соль, перец. Грибы и фасоль перемешать и посыпать зеленью.

2. Гарнировать томатным соусом и отварным картофелем (или картофельным пюре).

Сардельки с грибами и овощами

8 сарделек, 1 кг цветной капусты, 1,2 кг брюссельской капусты, 8 ст. ложек растительного масла, 400 г листьев зеленого салата, 250 г шампиньонов (или вешенок), соевый соус, перец черный молотый, кориандр, соль.

1. Цветную капусту разобрать на соцветия. Вместе с брюссельской капустой отварить в подсоленной воде в течение 5–7 мин, затем откинуть на дуршлаг. Листья салата нарезать полосками, грибы – небольшими ломтиками.

2. Разогреть в глубокой сковороде растительное масло и потушить в нем отваренную капусту. Затем положить грибы и тушить их до тех пор, пока не выпарится вся жидкость. Добавить туда нарезанный салат и тушить еще 3 мин. Когда блюдо будет почти готово, влить соевый соус, положить специи, посолить и поперчить.

3. Сардельки надрезать по всей длине крестообразно и обжарить их в оставшемся растительном масле.

4. При подаче к столу положить на каждую тарелку по 1–2 сардельке и тушеные овощи с грибами в качестве гарнира.

> Совет:
>
> Грибы – продукт скоропортящийся, поэтому нельзя оставлять их переработку на завтра. При долгом хранении в тепле в них накапливаются вредные для организма человека вещества.

Говядина с грибами

500 г мяса, 500 г свежих грибов, 2 ст. ложки масла, 2 зубчика чеснока, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, перец черный молотый по вкусу, петрушка, морковь, луковица.

1. Мясо нарезать тонкими ломтиками, перемешать с мелко накрошенным чесноком и петрушкой, морковью и луком. Добавить сахар и соль, поперчить. Оставить мясо постоять 1 ч.

2. Затем потушить грибы, а мясо в это время сварить на сильном огне.

3. Слить бульон, оставив только на донышке, добавить грибы и масло.

4. Подавать с рассыпчатым рисом.

Телятина с грибами

1 кг мякоти телятины, 2 горсти грибов, 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, 1 пучок сельдерея (или петрушки).

1. Мясо потушить в кастрюле в небольшом количестве воды. Вынуть, нарезать на порционные ломтики. Бульоном залить грибы.

2. Лук измельчить кольцами, обжарить в масле, грибы нарезать. Обжаренную муку развести бульоном, смешать с луком, грибами, сметаной и зеленью. Залить соусом мясо, тушить 5 мин.

3. Подавать с картофельным пюре (или рисом).

Свинина жареная с тушеными грибами

4–5 ломтиков свинины, соль, перец; 300 г свежих (или 150 г соленых) грибов, 4–5 помидоров (или 2–3 ст. ложки томата-пюре), 1 луковица, жир, 1 ч. ложка молотых сухарей (или муки), 120 мл бульона, 1–2 ст. ложки тертого сыра, зелень.

1. Ломтики свинины отбить, посолить, поперчить и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. (Можно панировать их в яйце и молотых сухарях.)

2. Нарезанные грибы тушить вместе с томатом-пюре и шинкованным луком. Добавить молотые сухари (или муку) и бульон, прокипятить. Свежие помидоры нарезать ломтиками, обвалять в молотых сухарях и слегка обжарить с обеих сторон.

3. На каждый кусок свинины положить ломтик жареного помидора и горку тушеных грибов. Сверху посыпать тертым сыром и зеленью.

4. На гарнир подать жареный картофель (или вареный рассыпчатый рис).

Свинина с грибами и черносливом

1 кг свинины, 100 г капусты, 500 г лука, 200 г свежих грибов, 1 помидор, 1 красный сладкий перец, 15–20 шт. чернослива (без косточек).

***Для соуса**: 100 г майонеза, 1 ст. ложка томатного соуса, 1 яйцо, зелень.*

1. Продукты нарезать кусочками среднего размера, сложить в жаровню слоями в следующей последовательности: свинина – капуста – лук – грибы – помидор – перец.

2. Все залить соусом, приготовленным из майонеза, томатного соуса, мелко нарезанного сваренного вкрутую яйца и измельченной зелени. Сверху положить чернослив.

3. Тушить 40 мин в духовке на медленном огне, не перемешивая.

Рыба с рисом и грибами

700 г филе трески (или окуня), 1 стакан риса, 1 зубчик чеснока, 1 лук-порей, 4 ст. ложки растительного масла (или маргарина), 200 г свежих, не требующих предварительной тепловой обработки грибов, вода, 1 стакан свежего гороха (или консервированного зеленого горошка), помидоры (или красный стручковый перец), 1 кислое яблоко (или 3–4 ломтика лимона), зелень, соль, перец.

1. Рыбу нарезать кусочками и, посыпав солью, выставить на холод. Рис вместе с тертым чесноком и нарезанным луком-пореем слегка обжарить в жиру, но не подрумянивать. Влить воду и варить на слабом огне.

2. Грибы тушить в собственном соку, затем вместе с выделившейся из них жидкостью смешать с рисом и вновь тушить до готовности.

3. Свежий горох и рыбу положить примерно в середине тушения и, не помешивая, довести до готовности на пару. Под конец добавить нарезанные тонкими ломтиками коренья. Все продукты тушить еще минут пять.

4. Готовое блюдо украсить ломтиками лимона. На гарнир подать салат из сырых овощей.

Рыба, тушенная с грибами

600 г рыбного филе (или 1 кг свежих килек или салаки), 1 луковица, 1 стакан соленых (или 400 г свежих) грибов, 2 ст. ложки маргарина (или сливочного масла), 100 мл воды (или бульона), 2 ст. ложки сметаны, 2 помидора или томат-пюре, соль, зелень петрушки (или зеленый лук).

1. Филе нарезать кусочками (кильку или салаку почистить и вымыть), лук и грибы нашинковать. Продукты слоями выложить в низкую гусятницу: снизу и сверху – рыба, между ними – лук, грибы и кусочки масла. Каждый слой посолить. (Если используются свежие грибы, то жидкость не добавляют; к соленым грибам влить воду (или отвар).)

2. Посыпать зеленью и положить сметану. Тушить под крышкой до полной готовности (15–20 мин).

3. Гарнировать отварным картофелем или рассыпчатой кашей.

Рыба, тушенная с грибами и овощами

500 г рыбного филе, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки (или 1 кусочек корня сельдерея), 1 соленый огурец, 1 яблоко, 1 стакан маринованных грибов, 120 мл бульона, 2–3 ст. ложки томата-пюре (или 3–4 свежих помидора), 1 ст. ложка зелени петрушки (или зеленого лука), 4–5 ломтиков лимона, сливочное масло, соль, лимонный сок (или уксус).

1. Рыбу нарезать узкими кусочками, сбрызнуть уксусом (или лимонным соком), посыпать солью и выдержать 10–15 мин в холодном месте. Затем переложить в смазанную маслом форму (или в огнеупорную посуду).

2. Овощи и грибы нарезать брусочками и тушить в кастрюле в части масла. Через некоторое время добавить бульон и томат и варить 8–10 мин. Полученным соусом залить рыбу.

3. Кушанье тушить в закрытой посуде в духовом шкафу 10–15 мин. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью и украсить ломтиками лимона.

4. На гарнир подать отварной картофель (или рис) и овощной салат.

Рыба, тушенная с грибами и картофелем

600 г рыбного филе, 80 мл растительного масла, 1 ст. ложка острого соуса («Южный», соевый и др.), 3 луковицы (или лука-порея), 300 г свежих (или 50 г сушеных) грибов, 6–7 картофелин, уксус (или лимонный сок), 1 кислое яблоко (или ½ лимона), зелень, соль, имбирь (или мускат).

1. Кусочки филе слоями выложить в смазанную маслом низкую гусятницу, перемежая их нарезанным отварным картофелем, приправами и подготовленными нашинкованными грибами.

2. Залить оставшимся растительным маслом, смешанным с натертым яблоком (или лимонным соком). Посуду накрыть крышкой. Тушить на слабом огне, пока рыба не будет готова (15–20 мин).

3. При подаче на стол посыпать рубленой зеленью. На гарнир предложить вареную цветную капусту и салат из огурцов.

Рыба, тушенная в томатном соусе с грибами

600 г рыбного филе, 2–3 ст. ложки маргарина (или сливочного масла), 1 ст. ложка муки, 2 луковицы, 250 г маринованных (или соленых) грибов, 2–3 ст. ложки томата-пюре (или 4–5 помидоров), 2 ст. ложки кислого сока – яблочного или лимонного (или белого вина), 120 мл рыбного (или грибного) отвара, 2–3 ст. ложки сметаны, зеленый лук.

1. Кусочки филе выложить в смазанную жиром низкую кастрюлю.

2. Приготовление томатного соуса с грибами: в разогретом маргарине слегка подрумянить муку, нашинкованные лук и грибы. Добавить томат-пюре, отвар, сок, варить и заправить.

3. Рыбу тушить под крышкой на слабом огне до готовности (15–20 мин).

4. Готовое блюдо посыпать рубленым зеленым луком. Гарнировать отварным картофелем (или рисом).

Зразы из рыбы и грибов под соусом

1,5 кг рыбы, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г масла, 1 ст. ложка зелени петрушки, рыбный бульон (сваренный из головы и костей), соль и перец по вкусу.

Для соуса: 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 380 мл рыбного бульона, 60 мл белого вина, 125 мл сливок, 3 яичных желтка, лимонный сок по вкусу.

1. Держа нож наискосок, нарезать филе небольшими продолговатыми кусками (начинать резать от широкой части, поперек волокон). Каждый ломтик слегка отбить на мокрой доске, чтобы не повредить волокна. Обровнять края ломтиков, посыпать их солью и перцем. На середину каждого положить фарш, завернуть края со всех сторон и свернуть ломтики трубочками. Приготовленные зразы положить в глубокую сковородку (завернутой стороной вниз), влить немного рыбного бульона, закрыть крышкой и тушить на небольшом огне до готовности.

2. Сложить зразы в фарфоровую миску, залить соусом и подавать.

3. **Приготовление грибного фарша**: мелко нарубленные шампиньоны поджарить в масле вместе с мелко измельченной зеленью петрушки и рубленым луком. Добавить соль и перец, влить 2–3 ст. ложки воды, размешать.

4. **Приготовление соуса**: 1 ст. ложку масла и муку посолить и растереть на глубокой сковороде. Постепенно залить рыбным бульоном и прокипятить. Влить белое вино и сливки и прокипятить на пару, чтобы соус немного загустел.

5. В отдельной кастрюльке растереть оставшееся масло, втереть в него по одному желтки и постепенно влить туда же приготовленный соус, поставить на водяную баню и проварить до густоты сметаны. Добавить лимонный сок по вкусу.

Налим, тушенный с грибами и огурцами

2 налима, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки пшеничной муки, 8 сушеных грибов, 3 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 соленый огурец, 250 мл рыбного бульона, 250 мл сухого белого вина, 6 картофелин, соль, перец, зелень петрушки.

1. С налима снять кожу (она очень жесткая), удалить внутренности и вырезать печень, освободив ее от желчи. Мякоть нарезать на порционные куски, посыпать солью и перцем, обвалять в муке и обжарить на масле до полуготовности.

2. Дно сотейника посыпать поджаренным луком. Положить

куски рыбы, сверху – еще слой лука (в смеси с отваренными и поджаренными грибами), нарезанные тонкими ломтиками и припущенные огурцы и печень налима. Влить бульон, вино и на малом огне тушить до готовности.

3. Готового налима переложить на блюдо. Вокруг разложить грибы, овощи и печень. Полить соком, в котором они тушились, посыпать мелко рубленной зеленью петрушки.

4. На гарнир подать отварной картофель.

Скумбрия в соусе из шампиньонов по-французски

2 скумбрии, 1 ст. ложка муки, 1–2 ст. ложки сливочного масла (или маргарина), 1–2 ст. ложки тертого сыра, 1 яичный желток, 200 г шампиньонов, 50 мл белого вина, 1–2 ст. ложки сливок, соль, перец по вкусу, сок лимона.

1. Рыбу очистить и сбрызнуть лимонным соком. Растопить на сковороде масло и обжарить в нем рыбу с обеих сторон. Затем положить в предварительно подогретую посуду и поставить в теплое место.

2. В жир, оставшийся после жарки, добавить муку, немного воды и приготовить подливу, приправить ее солью, перцем и соком лимона. Добавить желток и все хорошо перемешать.

3. Грибы потушить с маслом. Рыбу залить приготовленным соусом и подать с шампиньонами.

Фаршированные грибы

600 г свежих сыроежек (или шампиньонов), 1 луковица, 1 ст. ложка жира или маргарина, 2–3 ст. ложки молотых сухарей, 2 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, зелень петрушки, соль, сливочное масло.

1. У грибов среднего размера с круглой шляпкой ножки отрезать, мелко нашинковать их и тушить в жиру вместе с измельченным луком. Слегка охладить, добавить молотые сухари, сырые яйца и приправы.

2. Шляпки грибов наполнить полученной смесью и уложить в смазанную жиром посуду (или форму). Посыпать тертым сыром и положить кусочки масла.

3. Держать в духовке, пока грибы не пропекутся, а начинка слегка не подрумянится.

4. На стол подать с отварным картофелем (или рисом) и с томатным соусом.

Грибы свежие фаршированные по-венгерски

8–12 средней величины шампиньонов, 8–12 ломтиков белого хлеба, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 120 г сметаны, соль.

Для фарша: ножки шампиньонов, 1 ч. ложка рубленой зелени петрушки, 3–4 ломтика ветчины, 2 картофелины, 1–2 яйца, 180 г сметаны, соль.

1. Подготовленные шляпки свежих шампиньонов посолить, наполнить фаршем и положить на ломтики белого хлеба, уложенные в хорошо смазанную маслом форму. Запекать 20–30 мин в духовке, несколько раз смазывая сметаной.

2. **Приготовление фарша**: отрезанные ножки грибов измельчить, посолить и тушить с зеленью до испарения влаги. Добавить пропущенную через мясорубку ветчину, картофельное пюре, сырые яйца, сметану, посолить и перемешать.

Шампиньоны, фаршированные куриным мясом

300 г грибов, 1 ст. ложка масла, 1 стакан картофельного пюре, 1 соленый огурец, сметана (или майонез) перец, соль.

Для фарша: 1 часть грибных ножек, 1 часть лука, 2 части мяса, 1 ст. сметаны, 1 яйцо.

1. Грибы очистить, вымыть, ножки удалить, мелко порубить и потушить в масле.

2. Тушеные ножки смешать с картофельным пюре, хорошо поперчить и этой смесью наполнить шляпки, которые тушились отдельно. На каждую шляпку положить по ломтику соленого огурца.

3. Шляпки отделить от ножек. Ножки отварить, мелко нарезать.

4. Куриное отварное мясо также измельчить, репчатый лук нарезать и обжарить. Все смешать, добавить соль, перец, ложку сметаны, желток – это фарш.

5. Наполнить шляпки фаршем. Форму (сковороду, сотейник, судочек и т. д.) смазать сметаной (или майонезом), выложить шляпки и поставить в духовку. В конце процесса посыпать тертым сыром и запечь (чтобы сыр расплавился) в течение 30 мин.

Грибы, фаршированные рисом

500 г свежих сыроежек (или шампиньонов), 2 ст. ложки жира (или маргарина), 1 стакан вареного риса, 1 яйцо, 1 корень петрушки, соль, тертый сыр, сливочное масло.

1. У грибов среднего размера вырезать ножку так, чтобы шляпка осталась целой. Ножки мелко нарезать и тушить в жиру вместе с натертым корнем петрушки. Добавить вареный рис,

сырое яйцо и соль.

2. Шляпки грибов посолить, наполнить их фаршем и переложить в смазанную жиром огнеупорную посуду (или форму). Сверху положить кусочки масла и посыпать тертым сыром.

3. Запекать, пока грибы не пропекутся и все блюдо не покроется золотистой корочкой. Оставшийся фарш запекать горкой.

4. На гарнир подать сметанный соус, а также тушеные или вареные овощи.

Фаршированные шампиньоны

20 шампиньонов средней величины (с нераскрывшимися шляпками), 1–2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 1 сырое яйцо, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль, зелень петрушки.

1. Грибы почистить и промыть. Ножки аккуратно отделить от шляпок, просушить и мелко порубить. Затем соединить их с отдельно обжаренным луком, добавить зелень петрушки, соль, яйцо, все перемешать.

2. Полученной массой наполнить шляпки шампиньонов, посыпать их тертым сыром, сухарями, на каждую шляпку положить кусочек масла. Грибы положить на противень и запечь в духовом шкафу до образования румяной корочки.

3. Готовые шампиньоны посыпать зеленью петрушки и подать на блюде, украшенном листьями салата.

Шампиньоны, фаршированные сыром

400 г шампиньонов, 100 г сыра, 100 г репчатого лука, 40 мл растительного масла, 15 г зелени, соль, перец по вкусу.

1. Грибы вымыть, шляпки отделить от ножек. Нарезать их мелкими кружочками и обжарить в растительном масле. После этого смешать с тертым сыром и перцем.

2. Этой смесью нафаршировать шляпки. Выложить фаршированные шляпки на смазанный жиром противень и поставить в горячую духовку на 10–15 мин.

3. Подавать к столу с картофелем, посыпав мелко нарезанным укропом.

Кабачки, фаршированные грибами и морковью

Кабачки небольшого размера (6–8 см в диаметре), соль,

кипяченая вода, мука, укроп и перец по вкусу.

Для фарша: грибы, лук, морковь, сметана, растительное масло, специи.

1. Кабачки очистить от кожицы и нарезать кружочками толщиной 3–4 см. Удалить сердцевину, выдержать в подсоленной кипяченой воде до размягчения, после чего заполнить фаршем. Запанировать кабачки в муке и жарить на сковороде под крышкой.

2. Перед подачей на стол посыпать укропом и перцем по вкусу.

3. **Приготовление фарша**: грибы отварить, охладить. Нарезать их тонкими ломтиками, поджарить с луком и натертой морковью. Перед окончанием жарения заправить сметаной и специями.

Кабачки, фаршированные грибами и рисом

1 кг кабачков, ½ стакана риса, 500 г свежих шампиньонов, 2 луковицы, 4 ст. ложки масла, 250 г сметаны, ½ ст. ложки томата-пюре, 1 ч. ложка муки, 2 яйца, сухари, соль, перец, специи по вкусу.

1. **Приготовление фарша**: репчатый лук тонко нашинковать и спассеровать. Добавить мелко нарезанные шампиньоны, тушить 5–10 мин. Затем положить отварной рассыпчатый рис, сваренные вкрутую и рубленые яйца, соль, молотый черный перец и все хорошо перемешать.

2. Кабачки очистить и нарезать поперек кусочками. Из каждого вынуть сердцевину. Кабачки положить вверх донышком в сотейник с разогретым маслом и поджарить. Затем перевернуть, посолить и заполнить фаршем.

3. Посыпать сухарями, сбрызнуть маслом (или полить сметаной) и поставить в духовку. Когда кабачки зарумянятся, залить сметаной с томатом и поставить в духовку на 10 мин.

4. Перед подачей на стол блюдо полить соусом и посыпать зеленью.

Шампиньоны, фаршированные картофельным пюре

500 г шампиньонов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан картофельного пюре, 1 маленький соленый огурец, соль, перец по вкусу.

1. Грибы очистить и вымыть. Шляпки (целые) потушить в масле. Ножки измельчить и также потушить, затем смешать с картофельным пюре. Хорошо поперчив, наполнить смесью

шляпки.

2. На каждую шляпку положить по ломтику огурца.

Картофель печеный, фаршированный сушеными грибами

1 кг картофеля, 100 г белых сушеных грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 10 г сливочного масла (или маргарина), 30 г соуса, 1 ст. ложка молотых сухарей, 50 г сыра, вода.

1. Картофель испечь, очистить от кожицы, срезать верхушки и вынуть из каждой картофелины ложкой середину так, чтобы остались достаточно прочные стенки.

2. Сварить белые сушеные грибы (бульон не выливать), нарубить их. Спассеровать нашинкованный лук.

3. Часть грибного бульона охладить и смешать с пассерованной мукой. В кипящий грибной бульон влить холодный, смешанный с пассерованной мукой, и варить, все время помешивая.

4. Когда бульон загустеет, добавить в него грибы, лук и столько картофеля, вынутого из клубней, сколько нужно для приготовления достаточного количества фарша.

5. Наполнить этим фаршем клубни картофеля и уложить их на блюдо, смазанное маслом. Залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, смешанным с молотыми сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу.

Картофель, фаршированный грибами

100 г свежих грибов, 200 г картофеля, 50 г репчатого лука, 20 г сливочного масла, 30 мл растительного масла, перец.

1. Свежие грибы отварить в течение 5–7 мин, а затем 20–25 мин обжаривать на растительном масле.

2. Одинаковые клубни картофеля почистить, разрезать пополам. Сделать в них углубления и наполнить фаршем из грибов, перемешанных с мелко нарезанным луком.

3. Сложить картофелины разрезами вместе, полить сливочным маслом, посыпать перцем и запекать в духовке до подрумянивания.

Картофель, фаршированный шампиньонами

500 г шампиньонов, 12 картофелин среднего размера, 4 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, 6 ст. ложек растительного масла, 100 г твердого сыра, 4 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки

сметаны, соль и перец по вкусу, зелень петрушки и укропа.

1. Грибы нарезать соломкой и жарить в 2 ст. ложках масла до испарения жидкости. Добавить мелко нарезанный лук и жарить, пока он не станет мягким. После этого взбить сырое яйцо, посолить, поперчить по вкусу и хорошо размешать.

2. Добавить ⅔ тертого сыра и тертый чеснок, перемешать и отставить в сторону.

3. Сырой картофель почистить, срезать верхушки, чайной ложкой вырезать сердцевину и заполнить грибным фаршем.

4. Поставить картофелины в глубокую сковороду (или в огнеупорную стеклянную посуду) с оставшимся маслом, обмазать смесью сметаны и майонеза и поставить в духовой шкаф.

5. Печь картофель до образования румяной корочки. За 5 мин до готовности посыпать блюдо оставшимся тертым сыром.

6. Перед подачей на стол украсить зеленью петрушки и укропом.

Помидоры, фаршированные грибами и ветчиной

8–10 помидоров средней величины, соль перец.

Для начинки: 100 г грибов, 150 г жирной ветчины, содержимое помидоров, по 2–3 ст. ложки молотых сухарей и тертого сыра.

1. Грибную начинку готовят с жирной ветчиной, во время тушения прибавляют содержимое помидоров, молотые сухари и тертый сыр.

2. У помидоров срезать верхушки, удалить мякоть и семена. Посолить их, поперчить, наполнить грибной начинкой, сверху накрыть отрезанным куском.

3. Помидоры выложить на смазанный жиром противень и присыпать тертым сыром. Запекать, пока помидоры и начинка не пропекутся (15–20 мин).

4. Гарниром служит сметанный соус, отварной картофель или рис и зеленый салат или салат из огурцов.

Помидоры, фаршированные грибной икрой

10–12 спелых крепких помидоров, 400–500 г свежих грибов, 2 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, соль, черный молотый перец, зелень петрушки (или укроп), листья зеленого салата.

1. Грибы почистить, перебрать, промыть, отварить, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Порубить грибы в деревянном корытце (или деревянной миске), перемешать с пассерованным

луком, пропустить через мясорубку, добавить соль и перец.

2. Верхнюю часть (примерно четверть) у помидоров аккуратно срезать, ложкой выбрать мякоть, образовавшееся углубление заполнить грибной икрой.

3. Блюдо украсить листьями зеленого салата. На них положить фаршированные помидоры, посыпать их мелко нарезанной зеленью петрушки (или укропом).

Совет:

Грибной отвар должен кипеть на среднем огне. Мелко нарезанные свежие грибы бывают готовыми через 10–15 мин, крупные – через 20–25 мин.

Картофель, фаршированный грибами

500 г картофеля, 50 г сушеных грибов, 120 г лука, 100 г сметаны, 10 г муки, 20 г масла, 30 г сыра.

1. Грибы тщательно вымыть, нарезать тонкими ломтиками и обжарить в масле с луком до готовности.

2. Крупный картофель сварить в подсоленной воде до полуготовности, после чего удалить сердцевину острой ложечкой. Полученное углубление заполнить смесью грибов с луком.

3. Выложить картофель в глубокую сковороду (или жаровню), залить сметаной и посыпать тертым сыром. Тушить до готовности.

Колдуны с грибами

60 г белых сушеных грибов, 200 г белокочанной капусты, 500 г муки, 2 яйца, 30 г сливочного масла, вода, бульон, соль и специи по вкусу.

1. Сушеные грибы отварить и нарезать мелкими кусочками. Капусту потушить с маслом до розового цвета.

2. Смешать капусту с грибами, посолить и поперчить. Из муки, яиц и воды замесить тесто. Приготовленную начинку выложить на лепешки теста, защипать сверху как пирожки и варить в бульоне (мясном или грибном).

Галантин из курицы с грибами

1 курица, 1 стакан нарезанных свежих грибов, ½ стакана сметаны, ½ лимона, 2 зубчика чеснока, соль, перец, приправа по вкусу.

1. Курицу помыть и аккуратно снять с нее кожу. Срезать все

мясо и нарезать его некрупными кусочками. Положить нарубленные грибы, посолить, приправить соком лимона, выдавить чеснок, добавить приправу по вкусу. Перемешать и дать постоять 30–60 мин.

2. Полученным фаршем не очень туго начинить кожу курицы, подвернуть в местах разрезов так, чтобы фарш не было видно (можно зашить ниткой).

3. Положить тушку на противень и густо намазать сметаной. Жарить в духовке, не переворачивая, до появления хрустящей корочки, периодически поливая выделяющимся соком.

4. Блюдо можно подавать как горячим, так и холодным. Вместо целой курицы можно взять окорочка.

Курица, фаршированная грибами

1 кг курицы, 300 г грибов, 70 г маргарина, 120 г лука, 40 г моркови, 100 г сладкого перца, 100 мл сухого белого вина, 10–15 г муки, 100 г сметаны, 400 г бульона, соль и специи по вкусу.

1. Натереть потрошеную курицу снаружи и изнутри солью и перцем с чесноком.

2. Грибы тонко нарезать и тушить до готовности с луком и небольшим количеством воды. К моменту окончания тушения добавить мелко нарезанный сладкий перец, натертую морковь.

3. Курицу нафаршировать грибами с овощами, зашить и подрумянить в оставшемся жире. Тушить в жаровне под крышкой, добавив бульон и вино. Готовую курицу вынуть, нарезать кусками.

4. В оставшуюся от тушения жидкость добавить муку, сметану и варить в течение 10–11 мин соус, которым поливают куски курицы.

5. Посыпать кушанье измельченным укропом.

Индейка, фаршированная грибами

1 индейка, 150 г копченой корейки, 250 г свежих (или 40–50 г сушеных) белых грибов, 2 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец, зелень, вода (или бульон).

1. Брюшко индейки промыть, внутрь насыпать немного соли и перца.

2. Шинкованные грибы тушить с копченой корейкой, нарезанной кубиками, добавить вымытый изюм и приправы. Индейку начинить фаршем, брюшко зашить. На несколько часов выставить на холод, чтобы приправы впитались в мясо.

3. Затем индейку смазать маслом, жарить в духовке, время от

времени поливая ее жидкостью, образовавшейся при жарке.

4. С готового жаркого удалить нитки, мясо нарезать кусками. Из полученной при жарке жидкости приготовить соус. Фарш выложить рядом с кусками жаркого.

5. На гарнир подать жареный картофель и печеные яблоки.

Мясные рулеты, фаршированные грибами

4–5 кусков говядины, соль, перец; 1 луковица, 150 г соленых (или отваренных в собственном соку) грибов, 50 г шпика, зелень петрушки, 2 ст. ложки жира, 250–350 мл воды (или отвара), 1 ст. ложка муки, 1–2 ст. ложки сметаны, томат-пюре или острый соус.

1. Говядину отбить, каждый кусок посыпать солью и перцем, покрыть нарезанным брусочками луком, грибами, шпиком и зеленью петрушки.

2. Мясо завернуть рулетиками и обвязать ниткой. Обжарить их в разогретом жире, влить воду (или отвар) и тушить до готовности. (Если грибов или лука оказалось больше, чем потребовалось для фарша, их также кладут в соус.)

3. Готовые мясные рулеты вынуть, нитки удалить.

4. В отвар, где тушились рулеты, добавить муку и томат-пюре (или острый соус), прокипятить. В последнюю очередь положить сметану. Рулеты подать на стол в соусе или на отдельном блюде. В последнем случае соус наливают в соусник.

5. На гарнир подать жареный или отварной картофель и тушеные овощи.

Котлеты рубленые, фаршированные грибами

4–5 котлет, 2–3 ст. ложки жира, 300 г свежих лисичек, 1 луковица, 1 яблоко, соль, молотые сухари.

1. Котлеты обвалять в молотых сухарях и тщательно расплющить при помощи ножа.

2. На каждую горкой выложить грибы, тушенные с нашинкованным луком и яблоком, покрыть их краями котлетной массы и сформовать. Затем обжарить до образования румяной корочки.

3. На гарнир подать томатный соус и отварной картофель.

Телячья грудинка, фаршированная грибами

600–800 г телячьей грудинки (без костей), 2–3 ст. ложки растительного масла, 300 г грибов, 1 ч. ложка зелени петрушки, 2–3 ст. ложки молотых сухарей, 1 яйцо, чеснок, соль, перец.

1. Мясо посыпать солью и натереть чесноком. Измельченные грибы потушить и слегка охладить. Добавить рубленую зелень петрушки, молотые сухари, приправы и яйцо.

2. Полученным фаршем наполнить прорезанные в мясе «кармашки» и зашить их.

3. Сначала поджарить мясо в жире на плите (или в духовке), затем запекать в духовке на слабом жару (160–180 °С). Время от времени поливать его бульоном или образовавшейся на противне жидкостью; при необходимости добавить воду. Блюдо пропекается за 1,5–2 ч.

4. При подаче на стол мясо нарезать ломтиками, нитку удалить. Соусом служит жидкость, образовавшаяся при жарке телятины.

5. Гарнировать жареным картофелем (или рассыпчатым рисом) и зеленым салатом (или огуречным).

Картофельная бабка, фаршированная шампиньонами

1 кг картофеля, 300 г шампиньонов, 150 г лука, 15 г муки, 50 г жира, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны.

1. Свежие шампиньоны мелко нарезать и обжарить в масле. Добавить к ним нашинкованный и слегка поджаренный репчатый лук. Сырой картофель натереть на терке, посолить, добавить муку и перемешать.

2. На сковороду, смазанную жиром, выложить половину тертого картофеля и разровнять. На него выложить грибной фарш, а сверху – оставшийся картофель.

3. Бабку поставить в горячую духовку.

4. Через 20 мин поверхность картофельной бабки смазать сметаной и, вновь поставив в духовку, запечь до готовности.

Щука, фаршированная грибами

1 кг щуки, 300 г грибов, 100 г репчатого лука, 70 г моркови, 10 г муки, 60 г сливочного масла, 40–60 г шпика, 20 г укропа, зелень петрушки, сельдерей, соль, перец по вкусу.

1. Рыбу почистить, удалить внутренности и отрезать голову. Затем вырезать позвоночник с частью окружающего мяса и начинить щуку тушеными грибами.

2. Затем тушку зашить, выложить ее на сковороду, покрыть ломтиками шпика, посыпать тертым сыром и поставить в духовку на 30 мин. Время от времени поливать соком рыбы (или растопленным маслом).

3. **Приготовление начинки**: грибы тонко нарезать и тушить

в растительном масле с большим количеством лука и моркови, заправить по вкусу солью и специями.

4. Подать с кетчупом, посыпав зеленью и украсив дольками лимона. Гарнир – отварной картофель или картофель-фри.

Карп, запеченный с шампиньонами

1 карп, вода, 100 г сметаны, 200 г шампиньонов, 50 г лука, 50 г моркови, 150 г голландского сыра, 50 г сливочного масла, молотые сухари, перец, зелень, соль и специи по вкусу.

1. Среднего размера рыбу ошпарить кипятком, натереть солью, перцем, сметаной и слегка запечь в духовке.

2. Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками. Добавить лук, мелко натертую морковь, соль и специи и тушить под крышкой до готовности.

3. Нафаршировать приготовленную рыбу грибной массой, полить сметаной, посыпать тертым сыром, полить сливочным растопленным маслом, посыпать молотыми сухарями и поставить в духовку до подрумянивания.

4. Перед подачей на стол посыпать кушанье мелко нарезанной зеленью и веточками.

Угорь, фаршированный грибами

1 угорь, 200 г свежих белых грибов, 50 г сливочного (или растительного) масла, 50 г лука, 50 г моркови, специи, лимонный сок (или лимонная кислота), соль.

1. Потушить до готовности свежие белые грибы на сливочном (или растительном) масле с луком, морковью и специями.

2. У свежего крупного угря сделать надрез вокруг головы и снять кожу целиком. Тушку выпотрошить, отрезать плавники и голову.

3. Рыбу посолить, сбрызнуть лимонным соком (или раствором лимонной кислоты). Затем наполнить грибной массой, смазать растительным маслом и завернуть в фольгу (или пергаментную бумагу). Связать концы бумаги ниткой и запекать на противне в духовке 30–35 мин.

4. Готового угря вынуть из духовки, осторожно снять обертку и выложить на блюдо порционными кусками.

5. Подать с гарниром из картофельного пюре, свеклы, зелени и помидоров.

Запеченная в фольге сельдь, фаршированная грибами

2–3 сельди, 1 стакан отваренных грибов, 1–2 луковицы, 2 ст. ложки маргарина (или сливочного масла), 1 яйцо, 2–3 ст. ложки сметаны.

1. Соленую сельдь сначала вымочить в воде, затем удалить голову, внутренности и кости, оставляя тушку целой со стороны спинки.

2. Шинкованные грибы и лук тушить в масле. Добавить рубленое вареное яйцо и сметану.

3. Сельдь фаршируют грибами. Каждую тушку в отдельности обвернуть фольгой (или пергаментной бумагой) и запекать в духовом шкафу на противне.

4. Чтобы запечь рыбу на углях, завернутую в фольгу рыбу обвернуть влажными газетными листами.

5. Гарнировать печеным или отварным картофелем и томатным соусом.

Рубленая рыба, фаршированная грибами

500 г рыбного филе, 250 мл молока, 1 яйцо, 2–3 черствых ломтика белого хлеба, 1–2 ст. ложки сливочного масла (или маргарина), соль, перец, молотые сухари.

Для фарша: 150–200 г белых грибов (или лисичек), 2–3 ст. ложки маргарина (или сливочного масла), 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень петрушки, соль, растительное масло.

1. Рыбное филе пропустить через мясорубку. Добавить размоченный в молоке или воде белый хлеб, сырое яйцо, растопленное масло и приправы и взбить до образования вязкой однородной массы.

2. Рубленые лук и грибы жарить в жире, смешать с измельченной зеленью петрушки и рубленым яйцом.

3. Рыбную массу выложить на посыпанную молотыми сухарями пирожковую доску и раскатать слоем толщиной 1 см. Выложить на нее грибной фарш и завернуть рулетом. (Можно сделать один большой или несколько маленьких рулетиков.) Большой рулет запекать в духовке, маленькие жарить в большом количестве растительного масла.

4. На гарнир подать отварной картофель (или рис), томатный соус и салат из свежих огурцов.

Рыба, шпигованная грибами

1 кг свежего судака (окуня или камбалы), 1 стакан отваренных грибов, 2 ст. ложки маргарина (или сливочного

масла), 2–3 ст. ложки сметаны, соль, лимонный сок (или уксус), вода, рыбный отвар, молотые сухари.

1. Рыбу почистить, удалить внутренности. Острым ножом сделать надрезы в рыбной мякоти и выложить в них грибы, нарезанные продолговатыми кусочками.

2. Рыбу изнутри и снаружи посыпать солью и сбрызнуть лимонным соком. (Если грибы останутся, заполняют ими рыбу.) Затем судака переложить на смазанную жиром сковороду, сверху положить кусочки масла и посыпать молотыми сухарями. Запекать, время от времени поливая жидкостью, пока рыба не будет готова.

3. На стол подать с отварным (или жареным) картофелем и зеленым салатом (или огуречным).

4. Соус приготовить из жидкости, оставшейся на сковороде после жарения, сметаны, соли и лимонного сока.

Судак, фаршированный грибами

Судак (1–1½ кг), соль, лимонная кислота.

Для начинки: 300 г свежих (или 150–200 г консервированных) грибов, 2 ст. ложки растительного (или сливочного) масла, 2 луковицы, ½ стакана молотых сухарей, кусочек корня сельдерея, 1 ст. ложка зелени сельдерея или петрушки, соль, перец.

Для запекания: 5 тонких ломтиков шпика, тертый сыр.

Для соуса: 2–3 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка муки, 1 лимон, рыбный отвар.

1. Рыбу почистить, внутренности и голову удалить. Позвоночник и часть окружающего его мяса вырезать. Все входящие в начинку продукты мелко шинковать (или натереть) и тушить в растительном масле. В массу положить очищенные от костей куски рыбы. После этого начинку положить в рыбу.

2. Затем судака зашить, уложить на сковороду, покрыть ломтиками шпика, посыпать тертым сыром и солью и запекать 20–30 мин. Время от времени рыбу смазывать рыбным отваром (или растопленным маслом).

3. Из образовавшейся на сковороде жидкости, добавив муку и сметану, приготовить соус. Выложенную на блюдо рыбу украсить дольками лимона.

Грибные соусы

Приготовление соусов почему-то считается вершиной кулинарного мастерства. На самом деле оно по силам любой хозяйке. Всего-то требуется – это небольшой огонь, постепенное добавление жидкости (предварительно подогретой) и постоянное помешивание.

Для приготовления такой сложной композиции, как грибной соус, используется бульон из грибов. Загущают соус мукой, крахмалом, маслом, сметаной и яйцами. Оригинальность кушанью придают пряности и приправы.

Для приготовления грибных соусов можно с успехом использовать грибы, заготовленные впрок: сушеные грибы, грибной порошок, грибной экстракт.

Основное предназначение грибных соусов – придавать блюдам, приготовленным из одного и того же продукта, различные вкусы. Заранее готовить соусы не рекомендуется, так как они очень быстро теряют вкус и аромат. Максимальный срок хранения горячих соусов составляет 4 ч.

Любая хозяйка может сотворить свой, «фирменный» соус, варьируя количество составляющих по своему вкусу или введя какой-либо неожиданный, не предусмотренный рецептом ингредиент.

Грибные соусы можно подавать к овощам, к жареному, тушеному или вареному мясу, а также к рубленым изделиям из мяса и дичи.

Основной грибной соус

50 г сушеных грибов, 1 ст. ложка муки, 100 г маргарина, 300 г репчатого лука, 1,3 л воды, соль по вкусу.

1. Сварить грибы в воде до готовности.

2. Поджарить до светло-золотистого цвета муку и, горячую, развести грибным бульоном. Размешать, посолить. Поставить смесь на медленный огонь и, помешивая, довести до кипения.

3. Держать на огне 5 мин, потом добавить мелко нарезанные вареные грибы и пассерованный лук.

Основной белый соус

1 л мясного бульона, 80 г сливочного масла (или маргарина), 2 ½ ст. ложки муки, 1 луковица, 1 корень петрушки (или 1

кусочек корня сельдерея), 1 ч. ложка лимонного сока (или лимонная кислота на кончике ножа), соль по вкусу.

1. Из муки и сливочного масла (или маргарина) приготовить жировую заправку и развести ее небольшим количеством теплого бульона. Тщательно все растереть, чтобы не было комочков, и соединить с остальным горячим бульоном.

2. Лук, морковь и коренья почистить, вымыть, нарезать соломкой и опустить в заправленный бульон. Варить при слабом кипении в течение 30 мин, при необходимости снимая пену.

3. После этого соус посолить, добавить лимонный сок (или растворенную в небольшом количестве воды лимонную кислоту), процедить массу через сито, протирая овощи, и снова довести до кипения. Готовый соус заправить сливочным маслом.

4. Если этот соус используется для запекания или в качестве основы для других, то лимонный сок или кислоту добавлять не нужно.

Основной томатный соус

400 мл мясного бульона, 3 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки муки, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки (или 1 кусочек корня сельдерея), 200 г томатного пюре, 40 г сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, ⅓ ч. ложки лимонной кислоты.

1. Овощи почистить, вымыть, измельчить и, помешивая, обжаривать в 1 ст. ложке разогретого маргарина в течение 7–10 мин. Затем добавить томатное пюре и жарить еще 15 мин.

2. Из оставшегося маргарина и муки приготовить жировую заправку, развести ее горячим бульоном и тщательно перемешать, чтобы не было комочков. После этого добавить обжаренные в томате овощи и варить смесь еще 30 мин.

3. За 10 мин до конца приготовления ввести лавровый лист, молотый перец, соль, сахар и лимонную кислоту. Готовый соус процедить, довести до кипения и заправить сливочным маслом.

4. Подается к блюдам из жареного мяса, котлетам, биточкам, отбивным, мозгам.

5. Томатный соус также служит основой для приготовления производных соусов. В этом случае его не нужно заправлять сливочным маслом.

Лимонный соус с маринованными грибами и каперсами

4 яйца, 150 мл сливок, 150 г свежих грибов, 1 лимон, 50 г каперсов, соль по вкусу.

1. Яйца хорошо взбить, влить сливки и добавить лимонную цедру. Посуду поставить на водяную баню и взбивать смесь до загустения. Затем заправить ее лимонным соком и посолить.

2. Грибы нашинковать, отварить вместе с каперсами, откинуть на сито и соединить с остальными компонентами.

Соус белый рыбный

800 мл крепкого рыбного бульона, 2 ст. ложки муки, 150 г сливочного масла (или маргарина), 1 луковица, 1 корень петрушки (или 1 кусочек корня сельдерея), 5–7 горошин черного или 2–3 душистого перца, соль по вкусу.

1. Из муки и половины сливочного масла приготовить жировую заправку и, энергично размешивая, развести ее горячим рыбным бульоном.

2. Лук и коренья почистить, обмыть, измельчить и обжарить в 40 г масла до мягкости. Затем овощи опустить в заправленный бульон, добавить перец и варить при слабом кипении около 50 мин.

3. После этого соус посолить, протереть через сито, довести до кипения и заправить оставшимся сливочным маслом, нарезанным маленькими кусочками.

4. Подавать к блюдам из отварной рыбы. Можно использовать и для приготовления производных соусов.

Основной красный соус

800 мл овощного бульона, 2 моркови, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка кулинарного жира, 2½ ст. ложки муки, 100 г томатного пюре, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, 1 лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу.

1. Лук, морковь и корень петрушки почистить, вымыть, измельчить и, помешивая, обжаривать в жире в течение 7–10 мин. Затем добавить томатное пюре и обжаривать овощи еще 10–15 мин.

2. Из муки приготовить красную безжировую заправку. Слегка остудить ее, развести 200 мл бульона, тщательно растереть, чтобы не было комочков, и соединить с остальным кипящим бульоном.

3. Добавить туда обжаренные с томатом овощи и варить при слабом кипении в течение 1 ч. За 5–10 мин до конца приготовления смесь посолить, поперчить, добавить сахар и лавровый лист.

4. Готовый соус процедить через сито, протирая овощи, и

удалить лавровый лист. Затем снова довести его до кипения, положить сверху нарезанное мелкими кусочками сливочное масло (чтобы не образовывалась пленка) и снять с огня.

5. Подается к блюдам из дичи и субпродуктов; к котлетам, биточкам, сосискам, отварным копченостям. Кроме того, используется в качестве основы для приготовления производных соусов.

Соус с ветчиной, каперсами и шампиньонами

750 г основного красного соуса, 40 г свиного внутреннего сала, 30 г сливочного масла, 100 г ветчины (без жира), 100 г репчатого лука, 50 г корнишонов, 30 г каперсов, 75 г свежих шампиньонов, 75 мл виноградного уксуса, немного молотого перца, соль.

1. Мелко нарубленный и спассерованный лук смешать с нарезанной мелкими кубиками ветчиной (без жира) и жарить, помешивая, 3–5 мин. Затем добавить рубленые корнишоны, каперсы, влить уксус и прокипятить.

2. После этого добавить в смесь красный основной соус и рубленые вареные шампиньоны. Довести массу до кипения, посолить, размешать и заправить маслом.

Совет:

Этот грибной соус можно подавать к блюдам из зайца, кролика, свинины, баранины.

Красный соус с ветчиной и грибами

600 г основного красного соуса, 50 г сушеных (или 150 г свежих) белых грибов, 3–4 луковицы, 120 г жира (или маргарина), 1 ст. ложка томатной пасты, 80 мл концентрированного бульона, 100 г ветчины, 2 корнишона, 2–3 ст. ложки каперсов, 60 г сливочного масла, 1 лавровый лист, 5–7 горошин черного (или 2–3 душистого) перца, соль по вкусу.

1. Свежие грибы почистить, вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 20–25 мин. Сушеные грибы ошпарить кипятком, залить на 2–3 ч холодной водой, а потом в ней же сварить до мягкости.

2. Лук почистить, ополоснуть и мелко нарезать. Соединить его с отварными грибами, высыпать в сковороду с разогретым жиром и, помешивая, обжарить. Затем добавить томатную пасту, перемешать и жарить еще 5–7 мин.

3. После этого влить красный соус и бульон, добавить мелко

нарезанную ветчину, перец и лавровый лист и варить при слабом кипении.

4. В процессе варки можно добавить 100 мл процеженного грибного отвара.

5. Затем массу процедить через сито, протирая грибы, лук и ветчину, всыпать измельченные корнишоны и каперсы, вскипятить, влить вино и довести до кипения. Готовый соус заправить сливочным маслом.

6. Подается к жареной телятине, говядине, баранине и свинине.

Красный соус с грибами и помидорами

500 г основного красного соуса, 5–6 луковиц, 120 г маргарина, 100 г шампиньонов (или белых грибов), 2 помидора, 100 мл белого вина, 20 г сливочного масла, 1 ч. ложка сушеного эстрагона, 1 ч. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

1. Лук почистить, ополоснуть, измельчить и обжарить в половине разогретого маргарина до светло-золотистого цвета. Очищенные грибы вымыть, мелко нарезать, обжарить в оставшемся маргарине и перемешать с луком. Помидоры обмыть, нарезать дольками и положить в грибную массу.

2. Туда же влить вино, закрыть крышкой и тушить на небольшом огне в течение 15 мин. После этого влить горячий красный соус и кипятить смесь еще 5–10 мин.

3. В готовый соус добавить эстрагон, зелень петрушки и соль. Все перемешать и заправить нарезанным кусочками сливочным маслом.

4. Подается к тушеным и жареным блюдам из говядины, телятины, баранины и домашней птицы, в том числе к антрекотам, филе и биточкам.

Грибной соус с луком

200 г свежих грибов, 2 луковицы, 40 мл растительного масла, 1 ст. ложка муки, 100 мл грибного бульона, молотый черный перец и соль по вкусу.

1. Очищенный лук измельчить. Грибы почистить, вымыть, очень мелко нарезать и высыпать в сковороду с разогретым маслом. Добавить лук и, помешивая, обжарить до готовности.

2. Из муки приготовить безжировую заправку, развести ее грибным бульоном и тщательно перемешать, чтобы не было комочков.

3. Туда же добавить грибы с луком. Все перемешать, посолить, поперчить и довести до кипения.

4. Подавать к блюдам из жареной птицы и дичи.

Грибной соус с молоком

100 г свежих грибов, 100 мл воды, 200 мл молока, 1 луковица, 60 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ч. ложка уксуса, тмин, соль по вкусу.

1. Очищенные грибы вымыть и нарезать соломкой. Лук почистить, ополоснуть, измельчить и, помешивая, обжарить в разогретом масле до бледно-желтого оттенка. Затем положить грибы, соль, тмин, накрыть крышкой и, периодически помешивая, тушить до мягкости.

2. Из муки приготовить безжировую заправку, развести ее молоком и водой и тщательно перемешать, чтобы не было комочков.

3. После этого соединить ее с грибами и луком, довести до кипения, проварить 3–5 мин. Посолить, добавить уксус и зелень петрушки и снова перемешать.

4. Подавать к блюдам из птицы.

Грибной соус с тыквой и мандаринами

100 г свежих шампиньонов, 700 г свежей тыквы, 600 мл овощного бульона, 4 мандарина, 40 мл красного вина, 3 ст. ложки тертого сыра, молотый черный перец, соль.

1. Грибы почистить, вымыть и мелко нарезать. Тыкву очистить от кожуры и семян, ополоснуть и нарезать небольшими кубиками. Четверть отложить, а остальное опустить в кастрюлю, залить бульоном и разварить в пюре. Полученную массу посолить, поперчить и заправить вином.

2. Грибы и оставшуюся тыкву растереть (с помощью миксера или кухонного комбайна), опустить в полученный соус и тушить на слабом огне до мягкости.

3. Мандарины очистить от кожуры и белых волокон, разобрать на дольки и опустить их в слегка остывший соус. Посыпать его сыром.

4. Подавать к жареным мясным блюдам.

Соус «Охотничий» с грибами и вином

500 г разных свежих грибов, 100 г сливочного масла, 1

луковица, 150 мл белого вина, 75 г томатного соуса, 100 мл мясного сока, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки.

1. Грибы почистить, вымыть, мелко нарезать, высыпать в глубокую сковороду (или сотейник) с разогретым маслом и поджарить до готовности. Лук почистить, ополоснуть, измельчить и соединить с грибами.

2. Влить вино и томатный соус и, помешивая, варить до загустения, добавляя понемногу мясной сок.

3. Готовый соус посыпать зеленью петрушки.

4. Подавать в соуснике к блюдам из жареной птицы или дичи.

Красный соус с луком и грибами

600 г основного красного соуса, 150 г свежих (или 40 г сушеных) шампиньонов, 120 г сливочного масла, 4 луковицы, 100 г томатного пюре, 100 мл белого вина, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки (или укропа), 1 ч. ложка эстрагона, ¼ ч. ложки молотого черного перца.

1. Свежие очищенные шампиньоны вымыть, залить небольшим количеством воды и тушить 10–15 мин. (Сушеные грибы промыть горячей водой, опустить в кипяток и сварить до мягкости.) Подготовленные грибы нарезать тонкой соломкой.

2. Лук почистить, ополоснуть, измельчить, высыпать в сковороду с разогретым сливочным маслом и, помешивая, обжарить до золотистого цвета. Положить шампиньоны и жарить еще 3–5 мин, после чего влить вино и варить, пока количество жидкости не уменьшится на треть. Потом добавить красный соус, томатное пюре, соль и сахар, размешать и варить смесь еще 10–15 мин.

3. В готовый соус положить зелень петрушки (или укропа), эстрагон.

4. Подавать к курице и телятине.

Грибной соус с огурцами и помидорами

250–300 г отваренных грибов, 1 луковица, 1–2 помидора, 1 небольшой соленый огурец, 250 г сметаны (или 125 г сметаны и 125 г майонеза), 1 сваренное вкрутую яйцо, зеленый лук, петрушка, соль, сахар, перец.

1. Грибы нарезать ломтиками (или маленькими кубиками). Добавить нашинкованный лук, нарезанные дольками помидоры, тонкие ломтики огурца, измельченное при помощи яйцерезки крутое яйцо.

2. Все продукты переложить в салатницу, полить соусом из

сметаны и специй, в который также добавлен сок, вытекший при нарезании помидоров и огурцов. Все слегка перемешать.

3. Соус подают к горячему картофелю и макаронам, а также используют для приготовления бутербродов. В последнем случае соуса добавляют немного – только для соединения продуктов.

Холодный грибной соус

300–400 г отваренных грибов, 1 луковица, 1 яблоко, 400 г сметаны, приправы (соль, сахар, горница уксус), зеленый лук, укроп.

1. Грибы, лук и яблоко нашинковать и смешать с заправленной сметаной. Посыпать измельченной зеленью.

2. Соус можно подать с горячим картофелем или кашей.

Грибной соус с хреном

300–400 г отваренных грибов, 3–4 ст. ложки тертого хрена, 250 г сметаны, соль, сахар, уксус (или кислый сок), укроп (или зелень петрушки), зеленый лук, 1–2 сваренных вкрутую яйца.

1. Грибы нашинковать (или нарезать тонкими ломтиками), смешать с хреном и заправить сметаной.

2. Посыпать кушанье измельченной зеленью. Украсить его ломтиками вареного яйца и зеленью.

Соус из сморчков с мозгами

Для грибов: 100 г свежих сморчков, 1 ст. ложка соли, 400 мл воды.

Для мозгов: 500 г бычьих (или телячьих) мозгов, 1 ст. ложка уксуса, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, ½ ч. ложки соли, 200 мл воды.

Для соуса: 1 ст. ложка муки, 20 г сливочного масла, 300 мл молока, 1 пучок укропа, соль, мускатный орех на кончике ножа, молотый черный перец по вкусу.

1. **Приготовление сморчков**: грибы почистить, вымыть, разрезать каждый вдоль на четыре части и залить холодной водой. Оставить на 15 мин и снова промыть. Затем опустить грибы в кастрюлю с 400 мл кипящей подсоленной водой и варить при слабом кипении в течение 30 мин. После этого снова промыть и мелко нарезать.

2. **Приготовление мозгов**: замочить их в холодной воде на 2–3 ч. Затем промыть их, снять пленочки, влить 200 мл кипящей воды, добавить перец горошком, лавровый лист, уксус и соль и

кипятить в течение 10 мин. Сваренные мозги нарезать небольшими ломтиками.

3. **Приготовление соуса**: из муки и масла приготовить заправку. Постепенно развести ее теплым молоком, хорошо размешивая, чтобы не было комков, и покипятить 3–5 мин.

4. Затем опустить в этот соус сморчки и вскипятить. Добавить мозги, соль, тертый мускатный орех, молотый перец, измельченный укроп и снова довести до кипения.

5. Подавать в сотейнике к разварной говядине (или телятине).

6. Так же можно приготовить соус из мозгов крупной дичи (оленя, лося, косули, лани), предварительно вымочив их в течение 3–4 ч.

7. Подавать к блюдам из запеченной дичи.

Грибной соус с вином и яйцами

200 г свежих шампиньонов, 1 ч. ложка лимонного сока, 3 ст. ложки белого бульона, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка муки, 75 мл белого вина, 2 сырых яичных желтка, ½ ч. ложки сахара, ½ ч. ложки соли.

1. Очищенные и вымытые грибы нарезать кружочками и положить в сотейник (или глубокую сковороду) с половиной разогретого масла. Влить лимонный сок и бульон, закрыть крышкой и, периодически помешивая, тушить до мягкости. Образовавшуюся жидкость слить в отдельную посуду.

2. Из муки и оставшегося масла приготовить заправку. Развести ее вином, размешивая, чтобы не было комочков, соединить с грибным отваром и довести до кипения.

3. Яичные желтки слегка взбить с солью и сахаром, ввести в слегка остывший соус, размешать, снова нагреть почти до кипения и перемешать с грибами.

4. Подавать к отварным цыплятам, телячьим ножкам, голове и телячьей грудинке.

Совет:

Шампиньоны – единственные в своем роде грибы, которые имеют легкий, чуть кисловатый привкус.

Соус томатный с грибами и овощами

300 г томатного соуса, 2 луковицы, 1 сладкий болгарский перец, ¼ моркови, ¼ корня петрушки, 50 мл растительного масла, 40 г сливочного масла, 4–5 свежих белых грибов, 20 мл

концентрированного бульона, ½ ч. ложки эстрагона, 1 ст. ложка измельченного шпината, 1 зубчик чеснока, соль по вкусу.

1. Лук, морковь, петрушку и перец почистить, ополоснуть и нарезать соломкой (лук – четвертинками колец), высыпать в сковороду с разогретым сливочным маслом и, помешивая, обжарить до мягкости.

2. Очищенные грибы вымыть, нарезать тонкими ломтиками и обжарить до готовности в подсолнечном масле.

3. Соединить их с овощами, влить томатный соус и бульон. Варить при слабом кипении в течение 15–20 мин. За 2–3 мин до окончания варки в массу положить эстрагон и шпинат.

4. В готовый соус добавить соль, измельченный чеснок, сливочное масло и хорошо перемешать.

5. Подается к блюдам из мяса и отварных овощей.

Соус грибной со сметаной и луком

5–6 сушеных грибов, 300 мл воды, 4–5 луковиц, 4 ст. ложки муки, 100 г сметаны, 150 г сливочного масла, 1 лавровый лист, молотый черный перец и соль по вкусу.

1. Грибы залить холодной водой. Дать им набухнуть (3–4 ч), затем сварить в этой же воде. Вынуть грибы и нарезать их брусочками, а бульон процедить.

2. Лук почистить, ополоснуть, нарезать четвертинками колец и обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Затем добавить грибы, перемешать, посыпать мукой и обжаривать еще 5–7 мин. После этого влить бульон, довести до кипения и варить на слабом огне 15–20 мин.

3. В готовый соус положить сметану, соль, молотый перец, лавровый лист и довести ее до кипения.

Грибной соус с луком и томатом

500 г свежих или 50 г сушеных грибов, 150 г репчатого лука, 1 ч. ложки муки, 100 г томата-пасты, 50 мл растительного масла, 1 ст. ложка сметаны, соль по вкусу.

1. Свежие грибы отварить и мелко нарезать. Нашинковать лук и поджарить его в масле, добавить томат, грибы и, помешивая, жарить 10 мин. Вложить все в горячий грибной отвар и дать закипеть. Положить муку, смешанную с маслом, проварить соус на слабом огне еще 10 мин, посолить и добавить сметану.

2. Таким же образом можно приготовить соус из отварных сушеных грибов.

3. Подавать к картофельным и рисовым котлетам.

Быстрый грибной соус к спагетти

400 г опят, 2 луковицы, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка базилика, 3 ч. ложки сливок, молотый черный перец.

1. Почистить и мелко нарезать лук. Поджарить его на сковороде. Нарезать грибы и пожарить их на сковороде, пока вся жидкость не выпарится. Добавить приправы и сливки и варить, пока не получится густой соус.

2. Подавать к спагетти.

Грибной соус с томатом и чесноком

100 г свежих белых грибов, 200 мл рыбного бульона, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки топленого масла, 1 морковь, ⅓ корня сельдерея, 1 луковица, 100 г томата-пюре, 30 мл белого сухого вина, ½ ч. ложки сахара, 2–3 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 1/5 ч. ложки лимонной кислоты (или 1 ч. ложка лимонного сока), 3 горошины черного перца, соль по вкусу.

1. Из муки и такого же количества топленого масла приготовить жировую заправку. Развести ее горячим рыбным бульоном, тщательно размешивая, чтобы не было комочков, и довести до кипения.

2. Лук, морковь и сельдерей почистить, вымыть, измельчить и поджарить в половине оставшегося масла. Затем добавить томат, потушить 3–5 мин. Затем влить бульон и варить в течение 25–35 мин.

3. Грибы почистить, вымыть, измельчить и поджарить в оставшемся масле. Массу посолить, добавить перец, лимонную кислоту, сахар, лавровый лист и вино. Все перемешать и процедить через сито, протирая овощи. После этого смесь вскипятить, положить в нее жареные грибы и варить еще 15 мин.

4. В готовый соус добавить очищенный и пропущенный через чесночницу чеснок.

5. Соус рекомендуется к отварной и жареной рыбе.

Томатный соус по-испански

400 мл томатного сока, 150 г белых грибов, 1 луковица, 80 г сливочного масла, 80 мл мясного бульона, 75 мл белого полусухого вина.

1. Грибы почистить, вымыть и нарезать ломтиками. Выложить их в сковороду с разогретым маслом, добавить измельченный лук и, помешивая, обжаривать в течение 5 мин. После этого всыпать муку, размешать и жарить еще 3–5 мин. Затем влить горячий

бульон, томатный сок и вино. Варить соус на слабом огне в течение 15–20 мин.

2. Подавать к блюдам из жареной свинины, телятины или дичи.

Соус «Америка»

400 г основного белого соуса, 100 мл грибного отвара, 1 помидор, 40 г сливочного масла, ¼ ч. ложки красного молотого перца, сок 1 лимона, молотый черный перец по вкусу.

1. Помидор ошпарить кипятком, обдать холодной водой. Снять с него кожицу и протереть через сито (или натереть на терке). Горячий белый соус соединить с грибным отваром, добавить пюре из помидора. Все перемешать, довести до кипения и снять с огня.

2. Готовый соус поперчить, заправить лимонным соком и сливочным маслом.

3. Подавать к жареной свинине.

Соус грибной из опят

200 г опят, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 50 г пастернака, 50 мл растительного масла, 150–200 мл молока (или сливок), соль по вкусу.

1. Грибы промыть в соленой воде и хорошо отжать. Мелко порубить и тушить в масле на медленном огне в течение 30 мин. Нашинковать (очень мелко) лук, морковь и корень пастернака, пассеровать на растительном масле 3 мин.

2. Грибы и пассерованные овощи соединить, залить кипящим молоком и подержать на медленном огне 5 мин.

Соус из анчоусов

600 мл бульона, 1 ст. ложка масла, горсть мелко нарубленных свежих вешенок, 3 очищенных от косточек анчоуса (соленой или маринованной кильки), 3 ломтика лимона (без косточек), 1 лавровый лист, 1 ст. ложка муки.

1. Все продукты смешать и развести бульоном. Проварить соус на слабом огне до густоты по вкусу и измельчить с помощью блендера (или протереть сквозь сито).

2. Подавать соус горячим или холодным к блюдам из утки или дичи.

Грибы в тесте: пироги, блины, пельмени и пиццы

Грибы прекрасно сочетаются с любым видом теста. Фарш из лесных даров является отличной начинкой для пирогов, пирожков, пельменей, вареников, блинов и пицц.

Особенно много разнообразных рецептов пирогов с грибами. Они отличаются по составу, способу приготовления теста (дрожжевые, слоеные, пресные и т. д.), форме (открытые и закрытые, маленькие и большие, круглые и квадратные), способу тепловой обработки (печеные и жареные).

Однако чаще всего наши хозяйки выпекают грибные пироги из дрожжевого теста. Процесс приготовления дрожжевого теста, конечно, сложен, зависит от множества факторов (свежести дрожжей, качества муки, молока, воды, температуры и многих других), но результат превосходит все ожидания. Следует только помнить, что грибные начинки не подходят к сладкому тесту.

Тесто для пирогов с грибами

Песочное тесто: 160 г муки, 100 г маргарина (или сливочного масла), соль.

Песочное тесто со сметаной: 160 г муки, 50 г маргарина, 50 г сметаны, соль.

Песочное тесто с творогом: 160 г муки, 120 г маргарина, 120 г творога, 1 яичный желток, соль.

Песочное тесто с картофелем: 160 г муки, 120 г маргарина, 120 г картофеля, яичный желток, соль.

Песочное тесто с сыром: 160 г муки, 100–120 г маргарина, 100–120 г тертого сыра, 1 яичный желток.

Песочное тесто на дрожжах: 160 г муки, 75–80 г маргарина, 25 г дрожжей, 2–3 ст. ложки воды.

Слоеное тесто быстрого приготовления: 160 г муки, 75–100 г маргарина, ½ яйца, 1–2 ст. ложки воды (или молока), 1 ч. ложка уксуса.

1. Тесто во всех вышеприведенных рецептах приготовляют одинаково: муку холмиком насыпают в миску (или на пирожковую доску). Сверху равномерно распределяют жир, в сделанное в муке углубление наливают жидкость.

2. Вначале продукты рубят тупой стороной ножа; когда жировые кусочки уже достаточно раскрошены, тесто, сдавливая руками, скатывают в компактный гладкий шар.

3. Перед тем как раскатать, тесто выдерживают в холодном месте не менее 30 мин (кроме дрожжевого). Песочное тесто можно приготовить и со взбитым жиром, добавляя муку и другие продукты после полного размягчения жира.

4. Пироги с грибами можно выпекать и из других видов теста: дрожжевого, слоеного, заварного или лапшевого.

5. Начинки, как правило, должно быть столько же, сколько теста.

Из 160 г муки получается 10–16 маленьких пирожков.

Начинка из свежих грибов

600 г свежих, не требующих предварительной тепловой обработки грибов, 50 г жира, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 120 г сметаны, соль.

1. Грибы почистить, вымыть и мелко нашинковать. Жир разогреть, потушить в нем грибы и лук до тех пор, пока жидкость не выпарится.

2. К загустевшей грибной массе добавить муку и сметану, довести все до кипения и посолить.

Начинка из соленых грибов

400 г соленых грибов, 50 г жира (или копченого шпика), 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 2–3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки риса или 3/4 стакана рассыпчатой рисовой каши, соль, зелень петрушки, перец (или мускатный орех).

1. Грибы вымыть (очень соленые вымочить в холодной воде). Шпик нарезать кубиками и жарить в нем нашинкованные грибы и лук.

2. Муку смешать с грибами, затем добавить сметану и все вместе довести до кипения. Из риса сварить рассыпчатую кашу, смешать ее с грибами и посолить.

Начинка из сушеных грибов

200 г сушеных грибов, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 1 сваренное вкрутую яйцо, вода, грибной отвар, соль.

1. Грибы вымыть, вымочить, отварить до мягкости и нашинковать. Масло разогреть, грибы и шинкованный лук потушить в нем до мягкости. Посыпать продукты мукой и обжарить в течение нескольких минут.

2. Затем добавить грибной отвар, соль и измельченное яйцо.

Грибная начинка с помидорами

500 г свежих (или 300 г соленых) грибов, 2–3 ст. ложки томата-пюре, 1 корень петрушки, 1 морковь, 2 ст. ложки маргарина (или жира), 2 яичных желтка, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, молотые сухари, соль.

1. Грибы почистить и вымыть (очень соленые вымочить) в холодной воде. Петрушку и морковь натереть (или нашинковать на крупной терке).

2. Шинкованные (или пропущенные через мясорубку) грибы, томат-пюре и коренья тушить в жиру, пока не выпарится излишняя жидкость. Охладить, добавить сырые желтки, соль и такое количество молотых сухарей, чтобы начинка была достаточно густой.

Грибная начинка с ветчиной и сыром

400 г свежих (или 20 г тушенных в собственном соку) грибов, 75 г постной ветчины горячего копчения, 75 г сыра, 1 сваренное вкрутую яйцо, 3–4 ст. ложки сметаны, соль, молотые сухари.

1. Грибы почистить, вымыть и тушить в собственном соку. Нашинкованные (или пропущенные через мясорубку) грибы смешать с нарубленной ветчиной, яйцом, солью, тертым сыром и сметаной. (Если в грибах много сока и начинка получается недостаточно густой, добавить немного молотых сухарей.)

2. Если начинка предназначена для овощей, которые потом запекают, то яйцо и начинку кладут в сыром виде.

Начинка из грибов и капусты

400 г свежих (или 200 г соленых) грибов, 1 луковица, 400 г капусты, 2–3 ст. ложки маргарина (или жира), соль, мускатный орех, тмин, яйцо.

1. Грибы, лук и капусту нарезать соломкой (или нашинковать). Лук поджарить в жиру до прозрачности, затем положить грибы и капусту и тушить ее до мягкости.

2. Излишней жидкости дать выпариться. Начинку заправить солью и специями. При желании добавить мелко нарубленное вареное яйцо.

Совет:

Перед употреблением лучше всего вечером накануне того дня, когда собираются использовать соленые грибы, их следует промыть и оставить до утра в посуде с чистой

водой.

Кулебяка с грибами

500 г муки, 50 г дрожжей, 1 ст. ложка сахарного песка, 3 яичных желтка, 100 г сливочного (или соевого) масла, 250 мл молока, соль, 1 кг белых грибов, 3 луковицы, 1 ст. ложка жира, 2 яйца (сваренных вкрутую), 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль, перец.

1. Подготовленные и промытые грибы измельчить ножом. Порубленный лук поджарить на жиру. В лук добавить грибы, посолить, размешать и тушить на слабом огне до готовности.

2. После этого грибы посолить, посыпать перцем, перемешать с панировочными сухарями, охладить и добавить нарезанное кубиками яйцо.

3. Муку просеять, дрожжи растереть с сахаром и распустить в части молока. Оставшееся молоко прокипятить, залить им полстакана муки, хорошо перемешать и охладить. После этого добавить дрожжи, желток, масло и соль.

4. Тесту дать выбродиться, раскатать его, положить начинку и свернуть рулетом в масляный пергамент. Рулет уложить на противень и оставить доходить. Выпекать в духовке.

5. Подавать в горячем виде с маслом и помидорами.

Кулебяка новгородская со свежими грибами

Для начинки: 2 кг свежих белых грибов, 100 г сливочного масла, 2–3 ст. ложки сметаны, соль, перец черный молотый по вкусу.

Тесто для блинчиков для переслаивания начинки: 2 ст. ложки муки, 1 яйцо, 120 мл молока (или воды), 1 ст. ложка растительного масла, 1 яичный желток для смазывания, соль и сахар на кончике ножа.

1. Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной примерно 0,8 см. На середину положить начинку из грибов, на нее – блинчик, вновь грибную начинку и т. д. Верхний слой – грибная начинка.

2. Противоположные концы теста соединить – защипать. Поверхность и бока кулебяки наколоть вилкой, смазать желтком, украсить переплетом из ажурных узких полосок тонко раскатанного теста, нарезанного гофрированным ножом. Переплет тоже смазать желтком.

3. **Приготовление блинчиков для переслаивания грибной начинки**: яйцо взбить в пену. Добавить молоко, соль и сахар.

Всыпать муку, влить растительное масло и замесить жидкое тесто, из которого испечь три тонких блинчика.

4. **Приготовление начинки**: грибы перебрать, промыть и обжарить на сливочном масле с добавлением сметаны до тех пор, пока соус не выпарится. Посолить и поперчить.

5. В начинку можно добавить 1–2 ст. ложки мелко нарезанного укропа (или зелени петрушки). К кулебяке предложить сметану.

Пироги с рыжиками, тушенными в сметане

1 кг дрожжевого теста, 500 г свежих рыжиков, 200 г сметаны, соль по вкусу.

На половину раскатанного дрожжевого теста уложить рыжики, тушенные в сметане. Закрыть грибы второй половиной и выпекать.

Пирог с шампиньонами и ветчиной

Для теста: 200 г муки, 130 г масла, 1 щепотка соли, 1 яичный желток.

Для начинки: 750 г шампиньонов, 3 ст. ложки сливочного масла, 150 г ветчины, 1 пучок зеленого лука, 150 г сметаны (или майонеза), 1 ст. ложка мелко нарубленной петрушки, соль, молотый белый перец.

1. Из указанных ингредиентов замесить тесто и поставить его в холодильник на 30 мин.

2. Нарезать шампиньоны толстыми ломтиками. 2 ст. ложки сливочного масла растопить в большой сковороде и жарить на нем грибы до тех пор, пока вся жидкость из них не выпарится.

3. Измельчить ветчину кубиками. Вымыть и мелко нарезать зеленый лук.

4. В кастрюле разогреть ветчину с оставшимся маслом. Добавить лук, тушить 3–4 мин.

5. Форму смазать маслом и две трети теста выложить на дно формы. Оставшееся тесто раскатать в тонкий жгут и пустить по краю формы.

6. Проколоть тесто вилкой в нескольких местах и поставить выпекаться в духовке на 20–25 мин (при температуре 160–180 °С).

7. Охлажденные грибы и ветчину с луком смешать со сметаной, приправить солью и перцем. Полуготовое тесто вынуть из духовки и разложить на нем грибную массу. Выпекать пирог до готовности 15–20 мин при такой же температуре.

8. Посыпать зеленью петрушки и подавать к столу.

9. Если за 3–5 мин до готовности пирог посыпать тертым сыром из твердых сортов, пирог приобретет более острый вкус.

Пирог с зеленым луком, солеными лисичками и вареным яйцом

1 кг дрожжевого теста, 2 стакана рубленых лисичек, 2 стакана рубленого зеленого лука, 2 яйца, 4 ст. ложки растительного масла, соль, перец.

1. На половину раскатанного дрожжевого теста положить фарш. Закрыть его второй половиной и выпекать.

2. **Приготовление фарша**: смешать рубленый зеленый лук, измельченные вареные яйца и мелко нарезанные соленые лисички. Заправить растительным маслом, солью, перцем.

Пирог из свежих сыроежек

500 г свежих грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, соль, перец, зелень.

Для теста: 300 г муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 4 ст. ложки маргарина, 15 г дрожжей, 50 мл воды, соль.

1. Из указанных ингредиентов приготовить опарное тесто.

2. Грибы промыть, отварить и пропустить через мясорубку. Обжарить со сливочным маслом. Добавить соус, соль, перец и зелень.

3. Приготовленные грибы положить на одну половину раскатанного опарного теста, закрыть второй, защипнуть края и испечь пирог.

4. **Приготовление соуса**: в жареный лук добавить муку и держать на огне до легкого побурения.

Пирог с солеными грибами и квашеной капустой

1 кг дрожжевого теста, 200 г соленых грибов, 200 г капусты, 30 г топленого масла, 1 луковица, соль, перец.

1. Квашеную капусту отжать и потушить в закрытой кастрюле. Добавить нарезанные соленые грибы, жареный лук, масло и остудить.

2. Приготовленный фарш положить на одну половину раскатанного дрожжевого теста, закрыть второй, защипнуть края и испечь пирог.

Пирожки с грибами

Для теста: 320 г муки, 100 г сливочного масла (или маргарина), 3/4 ч. ложки пищевой соды, ½ ч. ложки соли, 2–3 ст.

ложки сметаны (или простокваши), 1 яйцо для смазывания.

Для начинки: 200–250 г отваренных грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 ст. ложка сметаны, соль, перец, укроп или зелень петрушки, молотые сухари.

1. Муку смешать с пищевой содой и солью. Затем, постепенно добавляя масло и сметану, порубить тесто, вымесить и на 30 мин поставить на холод.

2. Грибы нашинковать или пропустить через мясорубку. Добавить обжаренный в масле шинкованный лук, сметану, приправы и рубленое яйцо. (Если начинка получилась слишком жидкой, всыпать немного молотых сухарей.)

3. Тесто раскатать слоем толщиной 0,6 см и вырезать лепешки. Положить на каждую начинку и сформовать маленькие пирожки. Для того чтобы края теста не расклеивались, их смазывают яйцом, после чего плотно защипывают.

4. Перед тем как поставить пирожки в духовой шкаф, смазать их яйцом. Выпекать на сильном жару, пока они не подрумянятся.

5. Пирожки можно печь также из дрожжевого, слоеного и песочного теста.

Пирожки картофельные с грибами

500 г картофеля, 50 г сушеных грибов, 30 г репчатого лука, 20 г топленого масла, 1 яйцо.

1. Картофель очистить и сварить до готовности, слить воду и обсушить его. Затем размять и добавить яйцо с фаршем из сваренных и измельченных сушеных белых грибов с поджаренным луком.

2. Разделать пирожки, уложить их на лист, смазанный маслом, смазать яйцами и запечь в жарочном шкафу.

«Кармашки» с грибами

500 г свежих грибов, 1–2 луковицы, 1 ст. ложка жира, соль (молотые сухари).

Для теста: 2 стакана муки, 120 мл воды (или молока), 1–2 яйца, 2–3 ст. ложки разогретого масла, соль.

1. Грибы нашинковать, вместе с луком потушить в жиру и посолить.

2. Из остальных продуктов замесить тесто, дать постоять 20–30 мин, затем раскатать на пирожковой доске тонким слоем и нарезать на небольшие квадратики.

3. На каждый кусочек горкой положить грибы. Края теста

смазать яйцом и защипнуть так, чтобы образовались треугольные или более узкие четырехугольные «кармашки».

4. Варить их в подсоленной воде до готовности (пока не всплывут на поверхность). Подать на стол в супе. «Кармашки» можно залить разогретым маслом и подать как отдельное блюдо.

5. «Кармашки» с грибами можно запекать и в большом количестве жира (во фритюре), подрумянивая со всех сторон. В этом случае их подают со сметанным соусом и тушеными овощами.

Вареники с шампиньонами

Для фарша: 1 кг шампиньонов, 0,5 кг репчатого лука, 200–300 г тертого сыра, соль, перец, чеснок по вкусу.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 4 больших луковицы, 1–2 тертых моркови, 2 ст. ложки муки, 1,5 ст. воды, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла, 4 зубчика чеснока, соль, перец по вкусу.

1. Подготовить тесто, как для пельменей, только на теплом молоке. Оставить на 10 мин.

2. **Приготовление фарша:** шампиньоны мелко нашинковать и тушить (без масла) до испарения сока.

3. Отдельно обжарить на растительном масле лук. Смешать его с грибами, добавить соль, перец, потушить 5–10 мин.

4. В остывший фарш добавить сыр и чеснок, хорошо размешать.

5. Слепить вареники, отварить в кипящей подсоленной воде.

6. **Приготовление соуса**: лук, нарезанный полукольцами, обжарить на смеси сливочного и растительного масла. Добавить тертую морковь, пассеровать 5–7 мин. Всыпать муку и хорошо перемешать. При перемешивании влить сметану, затем постепенно – горячую воду, посолить, довести до кипения.

7. Тертый чеснок положить в соус перед подачей на стол.

8. Вареники залить готовым соусом или подать его отдельно.

Пельмени с грибами

1 кг свежих (или 170 г сушеных) грибов, 100 г рубленого лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2–3 сваренных вкрутую яйца, зелень, соль, молотый перец.

Для теста: 2 яйца, 200 мл воды, 600 г муки, сливочное масло, толченые сухари.

1. Грибы отварить в подсоленной воде, мелко порубить, поджарить с луком, 2 ст. ложками сливочного масла и 1 ст.

ложкой муки. Добавить сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень, молотый перец (при желании – немного измельченной ветчины) и тщательно перемешать.

2. Из перечисленных продуктов замесить крутое тесто. Раскатать его скалкой как можно тоньше и вырезать стаканом (или рюмкой) кружочки. На них положить начинку из грибов, защипать края и сварить в кипящей подсоленной воде.

3. После всплытия пельмени вынуть шумовкой, полить растопленным сливочным маслом, смешанным с толчеными пшеничными сухарями, и подать к столу.

Грибные лепешки

1,5 кг вареных (или тушеных) грибов, 300 мл молока (или сливок), 200 г молотых пшеничных сухарей, 200 г жареного лука, 5 яиц.

1. Грибы мелко порубить, добавить горячее молоко (или сливки), сухари, жареный лук и сырые яйца.

2. Перемешать продукты, сделать лепешки, обвалять их в муке и обжарить до румяного цвета. Подать со сметаной.

Пельмени с грибами и рисом

Для теста: 320 г пшеничной муки, ½ яйца, 120 мл воды, 7 г соли, 20 г муки для подсыпки, 100 г сметаны.

Для фарша: 150 г вареного риса, 40 г сушеных грибов, 50 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, соль.

1. Просеянную муку высыпать на стол. Сделать в ней воронку, влить туда воду, яйцо, добавить соль и замесить крутое тесто. Закрыть его крышкой и дать постоять 30 мин. Затем тесто нарезать на кусочки, сформовать из них кружочки. Положить на них фарш и сформовать пельмени. Варить небольшими партиями в кипящей воде (на 1 кг изделий – 4 л воды и 40 г соли).

2. Подавать с маслом, уксусом, со сметаной, с тертым острым сыром.

3. **Приготовление фарша:** сухие грибы замочить, сварить и мелко порубить. Затем слегка обжарить их, добавить пассерованный лук, соединить с припущенным рисом и перемешать.

Пельмени с грибами и капустой

100 г сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 150 г белокочанной капусты, сливочное масло, соль, перец.

Для теста: 650 г муки, 250 мл воды, 2 яйца, соль.

1. Отварить сушеные грибы до готовности, измельчить небольшими кусочками (или соломкой). Тушить с репчатым луком и морковью, посолив и поперчив по вкусу.

2. Свежую капусту мелко нашинковать и тушить с луком и морковью на сливочном масле до полуготовности.

3. Смешать грибы и капусту и использовать как начинку для пельменей.

4. Из перечисленных продуктов приготовить тесто для пельменей. Оставить его на 30 мин для расстойки, затем раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Вырезать из него маленькие кружочки, положить на них начинку и защипать края теста.

5. Пельмени варить в подсоленной воде.

Куриная юшка с грибами

60 г сушеных (или 250 г свежих) грибов, 500 мл куриного бульона, 1,8 л воды, 40 г сливочного (или топленого) масла, 1 морковь, 1 кусочек корня сельдерея, 3 луковицы, зелень, пастернак, лавровый лист, перец.

1. Свежие грибы перебрать, почистить, вымыть и отварить 10–15 мин в большом количестве воды. Отвар вылить (его употреблять в пищу нельзя). Грибы промыть горячей водой и варить до готовности.

2. Сушеные грибы промыть несколько раз и замочить на 4 ч в холодной воде. Затем воду слить, а грибы варить. Когда они будут готовы, нарезать их и вместе с измельченным репчатым луком обжарить на сливочном (или топленом) масле.

3. Грибной бульон смешать с куриным. Добавить нарезанные морковь и сельдерей, перец, пастернак и лавровый лист, прокипятить 6–7 мин и подсолить. Процедить получившийся бульон.

4. Замесить крутое пресное тесто, раскатать и нарезать на квадратики. В каждый квадратик теста положить подготовленный грибной фарш и защипнуть края. Получившиеся изделия опустить в подсоленную кипящую воду и варить 5–6 мин.

5. Подать юшку, посыпав мелко нарезанной зеленью, а на отдельном блюде – изделия с грибным фаршем.

Грибы в тесте

500 г свежих грибов, 80 г муки, 1 яйцо, 120 мл молока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

1. Грибы почистить, отрезать ножки, а шляпки промыть и

отварить в малом количестве воды. Затем вынуть их из отвара и обсушить.

2. Отвар и ножки грибов использовать для приготовления других блюд. В миску всыпать муку, добавить яйцо, соль, сахар, влить молоко и хорошо размешать.

3. В глубокую сковороду (или фритюрницу) налить растительное масло и хорошо его разогреть на сильном огне. Когда масло разогреется, огонь убавить до минимального. Вареные шляпки грибов обмакнуть в тесто и опустить в кипящее масло.

4. Обжаренные грибы сложить в тарелку и дать маслу стечь.

Блинный пирог с шампиньонами

1 кг шампиньонов, 300 г сыра, 300–400 г репчатого лука, 2 яйца, 3 зубчика чеснока, 120 мл растительного масла, 250 г майонеза, соль, перец по вкусу.

1. **Приготовление грибного фарша:** шампиньоны нарезать и обжарить с луком в растительном масле. Снять с огня, добавить сырые яйца, тертый чеснок, соль, перец и хорошо перемешать.

2. Блины смазать майонезом и переложить грибным фаршем и тертым сыром в виде слоеного пирога (блин, грибной фарш, тертый сыр, блин). Верх пирога обмазать майонезом и посыпать тертым сыром.

3. Поставить в горячую духовку на 15 мин.

4. Перед подачей украсить целыми отварными, маринованными или жареными шампиньонами небольшого размера и зеленью.

Украинские блинчики с грибами

Для блинчиков: 240 г муки, 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, 250 мл молока, 250 мл воды, 2–3 ст. ложки растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г сушеных белых (или других) грибов, 3 яйца, 1 ст. ложка укропа (или зелени петрушки), соль и перец по вкусу.

Для соуса: 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 250 мл молока, 2 ст. ложки томатного пюре.

Для жаренья: 500 г топленого (или оливкового) масла.

1. Из указанных продуктов замесить тесто и испечь блинчики.

2. Отварить грибы, сварить яйца вкрутую.

3. **Приготовление соуса**: муку и сливочное масло растереть на сковороде в однородную массу и при непрерывном

помешивании влить горячее молоко. Посолить, добавить томат и проварить массу до загустения. Добавить 2 желтка. Смешать соус с сушеными отваренными и нарезанными кубиками грибами и рублеными яйцами.

4. На медленном огне довести массу до загустения. Приправить по вкусу солью, перцем, зеленью укропа и петрушки, охладить.

5. Завернуть по 1 ст. ложке начинки в блинчик конвертиком, обжарить их в масле и выложить на блюдо. Подавать горячими к столу как закуску, а также с грибным супом.

Пицца с шампиньонами и зеленым горошком

Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 100 мл молока.

Для начинки: 300 г зеленого горошка, 4 помидора, 200 г шампиньонов, 200 г зеленого винограда, 150 г ветчины, 4 ст. ложки майонеза, зелень петрушки.

Для смазывания противня: 1 ст. ложка жира.

1. Из указанных продуктов замесить дрожжевое тесто, раскатать его в корж и выложить на противень, смазанный жиром.

2. Шампиньоны разрезать пополам, ветчину – кубиками, виноградины разрезать и удалить косточки. Помидоры нарезать крупными дольками.

3. Смешать горошек, шампиньоны и виноград, выложить массу на тесто. Сверху разложить ветчину, на нее – помидоры. Смазать майонезом и посыпать зеленью.

4. Запекать блюдо в духовке до готовности.

Пицца с грибами и с индюшатиной

Для теста: 250 г муки, 125 г обезжиренного творога, 1 ч. ложка соли, 3 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, мука для раскатывания.

Для начинки: 300 г индюшатины, 500 г шампиньонов, 3 ст. ложки растительного масла, 2 дольки чеснока, 2 пучка петрушки, 250 г сыра моцарелла, соль, молотый черный перец.

Для томатного соуса: 1 большая луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 4 дольки чеснока, 4 ст. ложки томатной пасты, 1 банка (400 г) очищенных помидоров, по 1 ст. ложке оригано, тимьяна и свежего (или сушеного) базилика, 1 лавровый лист, соль, молотый черный перец.

Для смазывания противня: 1 ст. ложка жира.

1. Смешать перечисленные продукты и замесить из них

творожно-масляное тесто.

2. Обмыть холодной водой мясо, обсушить его и нарезать узкими полосками. Шампиньоны очистить, вымыть и измельчить тонкими ломтиками.

3. Из всех полагающихся ингредиентов сварить томатный соус.

4. Разогреть на сковороде растительное масло и в течение 1 мин на сильном огне слегка обжарить индюшатину. Посолить, поперчить и выложить мясо в миску.

5. В оставшемся на сковороде масле в течение 2 мин на среднем огне пожарить шампиньоны. Почистить чеснок и, пропустив его через пресс, добавить в грибы. Посолить их, поперчить и положить в мясо.

6. Петрушку мелко нарезать и добавить в мясо. Моцареллу нарезать кубиками.

7. Духовку предварительно разогреть, противень смазать жиром и выложить на него тесто. Смазать его томатным соусом. Равномерно распределить по тесту мясо-грибную смесь и посыпать моцареллой.

8. Запекать блюдо в духовке при температуре 200 ˚С в течение 20 мин.

Пицца с опятами

Для теста: 250 г пшеничной (или ржаной) муки, 20 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, 100 мл теплой воды, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки растительного масла, мука для раскатывания.

Для начинки: 200 г копченой грудинки, 1 большая луковица, 250 г помидоров, 600 г опят, 1 ст. ложка свежего (или сушеного) базилика, 1 пучок петрушки, 250 г сыра моцарелла, 2 ст. ложки растительного масла, соль, черный молотый перец.

Для смазывания противня: 1 ст. ложка растительного масла.

1. Указанные ингредиенты смешать и замесить дрожжевое тесто. Скатать его в шар и дать подойти.

2. **Приготовление начинки:** отделить грудинку от шкурки и нарезать кубиками. Луковицу очистить и мелко порубить.

3. Помидоры крестообразно надрезать, ошпарить кипятком, снять кожицу, разрезать поперек пополам и удалить семечки. Мякоть нарезать маленькими кубиками.

4. Кусочки грудинки поджарить в большой сковороде на слабом огне. Добавить лук и тушить до прозрачности.

5. Опята помыть, промокнуть салфеткой, нарезать узкими полосками, положить на сковороду и тушить вместе с луком в течение 2 мин.

6. Подмешать к грибам кубики мякоти помидоров, приправить их солью, перцем и тушить на среднем огне еще 5 мин. Мелко порубить и добавить петрушку.

7. Духовку нагреть до 220 °С. Противень смазать маслом и выложить тесто. Распределить на тесте тушеную смесь с опятами. Сыр нарезать тонкими ломтиками, уложить их на смесь и сбрызнуть растительным маслом.

8. Запекать пиццу в духовке при температуре 200 °С в течение 20 мин.

Пицца с грибами и творогом

Для теста: 500 г пшеничной муки, 100 мл воды, 400 г сливочного масла, ½ лимона, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 200 г свежих грибов, 150 г творога, ½ ч. ложки молотого черного перца, ½ пучка зелени петрушки и укропа, 200 г помидоров, 1 луковица, 2–3 ст. ложки растительного масла, 150 г майонеза, соль.

Для смазывания противня: 1 ст. ложка сливочного масла.

1. Перечисленные продукты смешать и замесить слоеное пресное тесто. Раскатать его в корж и переложить на противень, предварительно смазанный маслом.

2. Грибы и лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Творог перемешать с черным молотым перцем и измельченной зеленью петрушки и укропа, посолить.

3. На тесто выложить грибы с луком, творожную смесь, помидоры, нарезанные кружочками, и полить все майонезом.

4. Выпекать пиццу в духовке 30 мин при 250 °С.

Пицца с грибами и печенью

Для теста: 500 г пшеничной муки, 200 мл молока или воды, 20 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, ½ ч. ложки соли, 1 яйцо, 300 г сливочного масла.

Для начинки: 200 г печени, 150 г свежих грибов, 1 луковица, 200 г помидоров, 2–3 ст. ложки сметаны, 150 г сыра, 2–3 ст. ложки растительного масла, соль.

Для смазывания противня: 1 ст. ложка жира.

1. Из указанных ингредиентов замесить слоеное дрожжевое тесто. Раскатать его в корж и переложить в форму или на противень, смазанные жиром.

2. **Приготовление начинки:** печень отварить и мелко порубить. Грибы и репчатый лук мелко нарезать, поджарить на растительном масле и посолить.

3. Выложить на тесто печень, грибы с луком, полить сметаной и разложить помидоры, нарезанные кружочками. Затем посыпать сыром, измельченным на мелкой терке, и поставить в горячую духовку.

4. Выпекать блюдо в духовке в течение 40–50 мин при температуре 200 °С.

Пицца по-белорусски

Для теста: 600 г пшеничной муки, 200 мл молока, 30 г дрожжей, 150 г маргарина, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо.

Для начинки: 100 г вареного мяса, 50 г колбасы, 50 г грибов, 50 г сыра, 2 ст. ложки майонеза, 1 яйцо, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Для смазывания противня: 1 ст. ложка растительного масла.

1. Дрожжи растворить в 100 мл теплой воды, влить холодное молоко. Маргарин смешать с мукой, порубить ножом и посолить. Положить сахар, яйцо, замесить тесто и поставить в холодильник на 2 ч.

2. Тесто раскатать в пласт и переложить его на смазанный маслом противень. Смазать пласт томатным соусом, затем выложить начинку из мелко нарезанных мяса, колбасы и грибов, обжаренных с луком. Посыпать продукты тертым сыром и смазать майонезом, смешанным с яйцом.

3. Выпекать блюдо около 40 мин при температуре 220 °С.

Заготовка грибов впрок

Сбор грибов

Грибы собирают рано утром до того, как их нагреет солнце. К тому же в таком случае их можно будет дольше хранить. Грибы, нагретые солнцем, разложенные более толстым слоем, быстро портятся – покрываются слизью и издают неприятный запах. Такие лесные дары не пригодны для переработки.

При сборе грибы срезают острым ножом или «выламывают», слегка поворачивая их плодовое тело, очищают от земли, мха, приставших веточек и листьев. Такой сбор щадит грибницу, от которой грибы размножаются, и грибное место сохраняется надолго.

Ни в коем случае не следует собирать грибы, выдергивая их вместе с корешками.

По возможности при сборе грибов рекомендуется также руководствоваться опытом и советами местных жителей, которым хорошо известно, какие из имеющихся в данном районе грибов являются доброкачественными, а какие – ядовитыми, не пригодными в пищу.

Нельзя собирать незнакомые, перезревшие и червивые грибы.

Не допускаются к заготовке грибы грязные, мерзлые, заплесневелые, изъеденные червями, с затхлым запахом, с признаками гнили, дряблые, вялые, мокрые, водянистые, осклизлые, со следами ядохимикатов, а также примесь грибов других видов, частей ядовитых растений, органическая примесь животного происхождения (помет, разложившиеся части животных).

Для зачистки грибов используют маленькие ножи из нержавеющей стали. При зачистке нужно еще раз внимательно проверить видовую принадлежность.

Собранные и очищенные грибы, чтобы не ломались, укладывают в невысокие корзины, короба и другую тару, легко пропускающую воздух. Лесные дары не следует класть в мешки, так как они будут мяться и деформироваться. Особенно аккуратно надо обращаться с хрупкими пластинчатыми грибами. В 1 корзину или 1 ящичек укладывают не более 1,5–2,5 кг грибов.

Желательно распределить грибы и по размерам, чтобы облегчить их последующую обработку.

Хранение грибов

Собранные грибы быстро портятся из-за того, что благодаря большому количеству воды они являются подходящей средой для развития различных микроорганизмов. Даже при хранении свежих грибов продолжается рост их плодовых тел (удлинение ножки, открытие шляпки), может произойти обесцвечивание покровной окраски, потемнение мякоти, причем с повышением температуры хранения эти процессы значительно ускоряются. Предельный срок хранения свежих грибов – 6–8 ч.

Для хранения свежие грибы осторожно раскладывают тонким слоем на подносах, столах, чистых подстилках и затененных от солнца местах. Нельзя складывать их толстым слоем (5–8 см), так как они быстро согреваются и портятся, могут помяться.

Временное хранение, не более 4 ч, возможно в емкостях с холодной слегка подсоленной водой. При хранении и транспортировании нельзя покрывать свежие грибы полиэтиленовой пленкой или другими воздухонепроницаемыми материалами.

Замораживание грибов

Одним из способов хранения грибов является замораживание. Делают это так.

Для замораживания выбирают молодые, нежные грибы (лисички, опята осенние, подосиновики, подберезовики).

Очищают жесткой кисточкой снаружи и между пластинками. Твердые и темные места ножек срезают, грибы разрезают вдоль пополам. Кладут по 200 г грибов и жарят 2 мин в 1 ч. ложке масла на сковороде при среднем нагреве, поворачивая, чтобы испарился сок. Грибы разваривают, быстро остужают и замораживают в мешках. Хранят до 12 месяцев при температуре – 18 °С.

Белые грибы лучше сырыми нарезать кружочками и заморозить, после чего запаковать и до 4 месяцев держать в морозильнике. Так же поступают с другими твердыми грибами, как, например, вешенка обыкновенная, подосиновик, осенний опенок. Готовить в пищу замороженные грибы так же, как свежие, например, быстро обжарить в разогретом до коричневого цвета сливочном масле и добавить пряности.

Подготовка грибов к переработке

Первое и главное требование при переработке грибов – это тщательный просмотр, так как они могут быть сильно загрязнены и засорены песком (рыжики и зеленки). Грибы должны поступать в переработку только молодые, вполне здоровые, не червивые, с подрезанными корешками, без всякого мусора, игл, листьев, земли и только свежесобранные.

Следующим этапом является сортировка и очистка.

Для маринования в герметически закупоренной таре берут только шляпку боровика, носок рыжика и завиток у остальных. Белые грибы и рыжики, предназначенные для консервирования в герметически закрытой таре, сортируются еще и по окраске или по месту произрастания: боровики еловые, сосновые, дубовые, березовые; рыжики сосновые и еловые. В соответствии с распределением по сортам обрезают и ножку. Кожицу с оставшегося обрубка у шляпки соскабливают ножом.

Кроме того, тщательно очищают грибы от приставшего мусора, игл, веточек, частичек земли, а также выбраковывают все червивые экземпляры. Из менее червивых вырезают червоточины. С маслят снимают кожицу. Грибы, предназначенные для сушки, и рыжики для засолки окончательно очищают мокрой тряпочкой, а остальные моют.

Мойка – самый важный процесс подготовительной работы. От ее тщательности зависит качество готовых изделий. Поэтому на мойку следует обращать особое внимание, учитывая в то же время, что при длительной мойке происходит потеря ароматических и растворимых сухих веществ. Следовательно, время мойки нужно ограничивать. Хорошо вымыть грибы без потерь можно в течение 10 мин, меняя при этом воду несколько раз.

Лучше всего мыть грибы в проточной и непрерывно сменяемой воде, особенно струей под давлением. Таким образом, чисто промываются даже сморчки, рыжики и зеленки.

Способы заготовки грибов

Свежие грибы не подлежат длительному хранению ввиду большого процента воды, которую они содержат. Через несколько дней после сбора грибы увядают, теряют свою свежесть и сочность и становятся негодными для потребления. Поэтому грибы следует всего лишь через несколько часов после сбора использовать для потребления после подходящей тепловой обработки или переработки их в стойкие пищевые продукты, т. е. консервировать.

В домашних условиях грибы заготавливают впрок путем *сушки, маринования, соления и консервирования* в герметически закупоренных стеклянных банках.

При *сушке* грибов из них удаляется до 76 % имеющейся в них воды. Оставшейся влаги для развития микроорганизмов недостаточно, что приводит к их гибели.

При ***приготовлении натуральных консервов*** микрофлору убивает высокая температура, при которой происходит стерилизация консервов.

При *маринование* жизнедеятельность микроорганизмов подавляется высокой температурой при варке, а затем действием уксусной кислоты и поваренной соли.

При *солении* грибов происходит брожение, в процессе которого сахара переходят в молочную кислоту. Последняя вместе с поваренной солью и является консервирующим средством.

Соление грибов

Соление – традиционный старинный способ консервирования грибов. Наиболее простой способ заготовки основывается на консервирующем воздействии поваренной соли при определенной концентрации. Жаль только, что под воздействием соли снижается пищевая ценность грибов и в большей степени, чем при других способах заготовки, ухудшается их вкус.

Солить можно все сорта грибов, но таким образом обычно заготавливают пластинчатые грибы, которые содержат горький млечный сок. Их еще называют «млечники». К ним относятся грузди, волнушки и другие. Их не сушат, не используют для варки или для жаренья, так как горечь сохраняется.

Солят грибы обычно по видам, однако можно засаливать вместе и разные грибы или в одну посуду помещать два-три сорта грибов одинакового вкуса. Рыжики можно солить с ножками или без них. В последнем случае ножки отрезают и солят отдельно.

Горькие или ядовитые в сыром виде грибы нужно обязательно проварить. Правда, горечь при солении уменьшается, а в некоторых случаях по истечении одного или двух месяцев совсем исчезает, однако употреблять эти грибы в пищу раньше указанного срока не рекомендуется.

Соление грибов производится тремя способами: сухим, холодным и горячим. Каждый способ применим для определенных видов грибов с учетом их свойств.

Сухой способ используют только для заготовки рыжиков и подорешников: грибы чистят, не моют, а только обтирают чистой мягкой тряпочкой, укладывают в кадку рядами и пересыпают умеренно солью, покрывают чистой холстиной и кладут гнет (булыжник, тяжелый неокисляющийся предмет). При такой засолке грибы сохраняют свой естественный аромат и пикантный смолистый вкус, поэтому специи и ароматические травы в них не кладут.

Холодный способ засола. Таким способом обычно солят рыжики, грузди, волнушки, сыроежки. Отсортированные и вымытые грибы (смешивание разных видов не допускается) замачивают в низких широких кадках с решетками и отверстием для удаления воды. Воду меняют 2–3 раза в сутки. Грузди, подгруздки, волнушки, гладыши вымачивают 2–3 суток, валуи, скрипицы, горькушки, рыжики для сохранения смолистого аромата вымачивают 3–4 ч или только тщательно моют. В теплую погоду, чтобы избежать закисания грибов, эти сроки следует сократить.

В качестве посуды для засолки используют бочки, банки и даже ведра.

После вымачивания на дно посуды кладут слой поваренной соли, затем закладывают грибы слоями (5–8 см) шляпками вниз, пересыпая каждый слой солью с добавлением пряностей. (Слой уложенных грибов не должен быть толще 6 см.)

На 10 кг грибов необходимо: соли – 450–500 г, лаврового листа – 2 г, душистого перца – 1 г. Для придания грибам более тонкого вкуса и аромата разрешается добавлять лист черной смородины, укроп и чеснок.

Солить грибы холодным способом можно, добавив сначала половину нормы соли, а затем залив их предварительно сваренным профильтрованным и охлажденным 2,5 %-ным раствором соли. Заполненные грибами бочки закрывают чистым кружком с гнетом. Под влиянием гнета и отдачи воды грибы оседают, к ним добавляют новые партии до заполнения бочки.

Через несколько дней, когда грибы осядут и выделят сок, добавляют свежие грибы того же вида, пересыпают их солью и снова кладут гнет.

Горячий способ засола. Этот способ применяют в жаркую погоду для посола хрупких грибов (волнушек, сыроежек), грибов с очень едким млечным соком и опят, а также в период массовой переработки грибов для ускорения посола.

Суть способа в следующем: чистые и отсортированные грибы бланшируют 5–10 мин в чистой или слегка подсоленной воде (2–3 %-ном растворе поваренной соли); опята, скрипицы и валуи отваривают в течение 25–30 мин; рыжики 2–3 раза ошпаривают кипящей водой. (Для выбеливания грибов можно прибавить 3 г лимонной кислоты.)

Термически обработанные грибы отбрасывают на решето и, для придания упругости и эластичности обдав несколько раз холодной водой, дают остыть. Далее грибы солят так же, как и холодным способом, и бочки укупоривают. Процесс ферментации длится (в сутках):

- у рыжиков – 7–10;
- у груздей и подгруздков – 30–35;
- у волнушек, белянок – 40;
- у прочих – 50–60.

Для придания грибам аромата и улучшения вкуса к ним добавляют специи (лавровый лист, черный перец, укроп, чеснок, а также черносмородиновые листья). Грибы готовы к употреблению через 25–30 дней.

При горячем засоле на 1 кг подготовленных грибов берется: 2 ст. ложки соли, 1 лавровый лист, 3 шт. перца горошком, 3 шт.

гвоздики, 5 г укропа, 2 черносмородиновых листа.

Основные изменения углеводов и накопление молочной кислоты при солении происходят в первые 15 суток ферментации, поэтому дображивание грибов должно проводиться при более низкой температуре.

Соленые грибы в бочках хранят при температуре 0–2 °С не более 8 месяцев, хотя грузди при этих условиях могут храниться без заметного ухудшения качества до двух лет. Во время хранения не реже 1 раза в неделю проверяют заполненность бочек рассолом. Если верхний слой грибов не покрыт рассолом, бочку дополняют 4 %-ным раствором поваренной соли.

Соление груздей

Грибы вымочить в течение суток в холодной подсоленной воде (1 ст. ложка на 1 литр воды). За это время воду дважды поменять. Затем грибы промыть и отварить в течение 5 мин. После варки грибам дать остыть и разложить в посуду, пересыпая солью из расчета 45–50 г на 1 кг грибов. На дно посуды и поверх грибов положить черносмородиновые листья и специи.

Сухое соление рыжиков

1. Грибы не мыть, а тщательно очистить и уложить в посуду и пересыпать солью из расчета 40 г соли на 1 кг грибов. Грибы покрыть чистой тряпочкой и деревянным кружком с гнетом. Через несколько дней, когда грибы осядут, к ним добавить новую порцию свежих грибов.

2. После окончательного заполнения посуды (это произойдет примерно через 5–6 дней) необходимо проверить, достаточно ли в грибах рассола. Если он не покрывает грибы, необходимо увеличить массу груза.

3. Рыжики солят без добавления пряностей, так как от них грибы темнеют и теряют свой замечательный природный аромат.

4. Готово к употреблению такое соление уже через 7–10 дней.

> Совет:
>
> Этот способ применяется исключительно для грибов, не имеющих едкого вкуса и обладающих специфическим ароматом, таких, как рыжики.

Грузди соленые

1 кг отваренных груздей, 50 г соли, пряности по вкусу.

1. Очищенные от земли, листьев и хвои грибы вымочить в течение суток в подсоленной воде (30–35 г соли на 1 л воды), дважды меняя ее. Затем вымыть их в проточной воде, погрузить в кипящую воду и кипятить 5 мин. Откинуть на дуршлаг и охладить. Уложить в тару послойно, пересыпая солью и перекладывая специями, листьями хрена и черной смородины.

2. Поверх грибов также уложить листья. Прикрыть марлей и положить под легкий гнет, чтобы через сутки грибы были погружены в рассол. Если погружения нет, следует увеличить груз.

Соление бланшированных грибов

10 кг грибов, 400–500 г соли (2–2,5 стакана), чеснок, петрушка, хрен, стебельки укропа или сельдерея.

Очищенные и промытые грибы бланшировать: поместив на решето, обильно полить кипятком, держать на пару или на короткое время опустить в кипяток, чтобы грибы стали эластичными, не хрупкими. Затем быстро охладить, залить холодной водой или держать на сквозняке. Солить так же, как и свежие грибы. Уже через 3–4 дня бланшированные грибы просаливаются и пригодны к употреблению. Таким способом хорошо солить сыроежки, колпаки кольчатые, рядовки.

Маринование

Маринование грибов – это способ заготовки с применением уксусной или лимонной кислоты, специй, соли и сахара. Для маринования пригодны прежде всего трубчатые грибы – белый гриб, маслята, подосиновики, подберезовики, осенние опята.

Можно мариновать опята, рядовки, зеленки, толстушки, некоторые другие пластинчатые грибы. Грибы для маринования берут молодые, крепкие и без малейшей червивости. Каждый вид грибов желательно мариновать отдельно, но также можно их смешивать в любом соотношении.

В основном маринуются шляпки, а мелкие грибы маринуются целиком. Крупные грибы разрезают на половинки или четвертинки. Корешки белых грибов нарезают поперек не очень толстыми кусочками и маринуют отдельно от шляпок. У маслят удаляют также кожицу со шляпки, так как она придает горечь.

Можно варить маринад вместе с грибами, чтобы максимально сохранить в продукте аромат и специфические экстрактивные вещества, придающие блюдам из грибов их особенный вкус.

В этом случае маринад получается действительно более насыщенный, но имеет не всегда приятный вид – он темный, мутноватый, тягучий, часто с обломками от раскрошившихся в процессе приготовления грибов.

Другой способ – предназначенные для маринования грибы предварительно отварить и опускать в кипящий маринад уже готовыми. При таком способе маринад получается более светлым, чистым и прозрачным, но уступает приготовленному первым способом продукту по крепости грибного запаха и вкуса.

Соль размешивают до полного растворения, раствор доводят до кипения и загружают в котел подготовленные грибы. Уваривают грибы при слабом кипении и помешивании деревянной веселкой, удаляя при этом образующуюся пену.

При варке белых грибов для придания им красивого золотистого оттенка добавляют лимонную кислоту (3 г на 10 кг грибов). Продолжительность варки в зависимости от вида и возраста грибов составляет от 8 до 25 мин (белых, подосиновиков, шампиньонов – 20 мин; лисичек и опят – 25 мин).

Оседание грибов на дно котла и прозрачность рассола – признаки их готовности. Для получения маринованных грибов за 3–5 мин до окончания варки в рассол добавляется 80 %-ная уксусная кислота, разбавленная в 2–3 раза, и пряности. На 100 кг грибов добавляют (в г): лаврового листа – 10, душистого перца – 10, а в белые грибы – еще по 10 г гвоздики и корицы.

Маринад должен покрывать грибы. Если помещение сухое и банки недостаточно плотно закрыты, в течение зимы приходится иногда добавлять маринад или воду.

Обычно маринованные грибы хранятся в банках с пластмассовой крышкой и другой неокисляющейся посуде. Можно хранить их в бутылках с широким горлышком, с меньшей площадью испарения. Для предохранения от плесени сверху грибы заливают прокипяченным маслом.

Вместо уксусной кислоты можно использовать лимонную кислоту, однако ее действие при хранении грибов значительно слабее. Маринады с лимонной кислотой следует хранить в герметически закрытых банках, стерилизованных в течение 1 ч при температуре 100 ˚С.

Можно сохранять маринованные грибы и в мелкой стеклянной таре под крышками для герметичного укупоривания, но тогда следует соблюдать все меры предосторожности, чтобы избежать ботулизма – очень серьезного заболевания, связанного с развитием в продукте бактерии ботулинус.

Чтобы избежать развития ботулинуса, необходимо очень тщательно чистить и мыть грибы, так как, соприкасаясь с почвой, они могут быть заражены ботулинусом или его спорами, которые, попав в надлежащие условия, в консервах могут вырабатывать токсин.

Сама бактерия уничтожается при однократном кипячении грибов, но для того, чтобы уничтожить споры, такой обработки недостаточно, поэтому рекомендуется проваривать грибы 2–3 раза с промежутком в 20–36 часов: за это время споры прорастут и при последующей тепловой обработке будут убиты.

Последняя мера предосторожности – это тепловая обработка грибов непосредственно перед употреблением. Она уместна в связи с тем, что опасность представляют не сами бактерии или споры, а продукт их нарушенной нормальной жизнедеятельности – ядовитый ботулотоксин, который и вызывает отравление, дающее или смертельный исход, или тяжелейшую инвалидность.

Если консервированные грибы прокипятить в течение 15–20 мин, яд разрушится и продукт станет безвредным.

Грибы в маринадной заливке

1. Грибы отварить в слегка подсоленной воде (2 ст. ложки соли на 1 л воды). Пену, которая образуется при варке, удалить с помощью шумовки. Варку можно считать законченной, как только грибы опустятся на дно. Их откинуть в дуршлаг для отделения жидкости, разложить по банкам и залить заранее

приготовленным маринадом (на 1 кг грибов 250–300 г маринадной заливки).

2. **Приготовление маринада**: в эмалированную посуду налить 400 мл воды, положить 1 ч. ложку соли и специи (6 горошин перца, по 3 штучки лаврового листа, корицы, гвоздики, бадьяна и 3 г лимонной кислоты).

3. Эту смесь кипятить 20–30 мин на слабом огне, затем слегка охладить и добавить ⅓ стакана 9 %-ного уксуса.

4. После этого горячий маринад залить в банки, заполняя их чуть ниже верха горлышка, накрыть подготовленными крышками и при слабом кипении воды стерилизовать в течение 40 мин. После стерилизации грибы немедленно укупорить и поместить в холодном месте.

Совет:

При таком способе приготовления получаются менее острые грибы, но хранятся они более короткий срок.

Варка в маринаде

1 кг грибов, 70 мл воды, 30 г сахара, 10 г соли, 150 мл 9%-ного уксуса, 7 горошин душистого перца, лавровый лист, гвоздика, 2 г лимонной кислоты.

1. В кастрюлю налить немного воды, добавить соль, уксус, нагреть до кипения и опустить туда грибы. Довести до кипения и на малом огне варить, постоянно помешивая и снимая пенку. Когда вода станет прозрачной, добавить сахар, пряности, лимонную кислоту.

2. Закончить варить, как только грибы опустятся на дно, а маринад посветлеет. Шляпки грибов варить в кипящем маринаде примерно 8–10 мин, опята – 25–30 мин, а ножки грибов – 15–20 мин. Очень важно уловить момент готовности грибов, так как недоваренные грибы могут закиснуть, а переваренные становятся дряблыми и теряют ценность.

3. Грибы быстро охладить, уложить в банки, залить охлажденным маринадом, закрыть полиэтиленовыми крышками. Если маринада не хватает, в банки можно долить кипятка. Затем их поместить в кастрюлю с подогретой до 70 ˚С водой для стерилизации, которую проводить при слабом кипении в течение 30 мин. Хранить в прохладном месте.

Сборный салат с грибами

400 г мелких грибов, 400–500 г мелких огурцов, 5–6 мелких

помидоров, 1 кочан цветной капусты, 300 г фасоли, 2 стакана лущеного гороха или целых стручков, 200 г мелкой моркови (каротели), 1 л воды, 100–120 мл 30 %-ной уксусной кислоты, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка горошин перца, немного имбиря и мускатного ореха, 5–6 шт. гвоздики, 1 ч. ложка сахара.

1. Подобрать мелкие грибы с круглыми шляпками и одинакового размера. Их очистить, вымыть и отварить в собственном соку или в воде (в зависимости от вида грибов). Огурцы и помидоры вымыть, остальные овощи очистить и отварить на пару или в подсоленной воде.

2. Слегка обсушенные и остывшие продукты уложить слоями в банку, залить варившимся со специями маринадом с таким расчетом, чтобы последний слой был покрыт им на 2 см. Для того чтобы продукты не поднимались кверху, на них можно положить легкий гнет.

3. После охлаждения банку закрыть. Состав сборного салата можно менять. Сборный салат, состоящий из продуктов различного вкуса и цвета, будет приятнее на вкус, чем салат из однородных продуктов. Если в салат не кладут горох, то следует увеличить количество сахара.

Маринованные грибы разных видов

1 кг грибов, 1½–2 стакана воды, 50–70 мл 30 %-ной уксусной кислоты, 15–20 г (2–3 ч. ложки) соли, 15 горошин перца, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 1–2 луковицы, 1 морковь.

1. Для маринования отобрать мелкие грибы или нарезать на куски более крупные. Свежие грибы очистить, промыть холодной водой и, откинув на решето, дать воде стечь. Затем грибы кипятить в небольшом количестве воды или без добавления воды в течение 5–10 мин.

2. **Приготовление маринада:** в посуду налить воду и кипятить ее в течение нескольких минут вместе с душистым перцем и нарезанными кружочками луком и морковью, к концу варки добавить уксусную кислоту. Слегка подсушенные грибы опустить в маринад и варить в течение 4–5 мин, затем заправить.

3. Грибы переложить в банки или бутылки, залить маринадом так, чтобы грибы были покрыты им. Посуду сразу же закрыть, охладить и вынести в помещение для хранения.

Совет:

Для осветления маринада грибы вынимают из отвара, заливают их уксусом, разбавленным водой и

заправленным сахаром. Грибы еще раз проваривают в этом маринаде и вместе с ним перекладывают в банку.

Маринованные рыжики

1 кг мелких рыжиков, 2–3 ч. ложки соли, 6–8 горошин перца, 1 лавровый лист, 50–70 мл 30 %-ной уксусной кислоты, 1 луковица, 1½ ч. ложки сахара, 2 стакана воды.

1. Рыжики очистить, быстро промыть в холодной воде и варить 15–20 мин вместе с вкусовыми приправами в небольшом количестве воды. К концу варки можно добавить кольца сырого лука.

2. Грибы следует все время помешивать, чтобы они не пригорали. Во время варки грибы выделяют сок, который можно использовать при приготовлении маринада. К нему добавить уксусную кислоту и варить вместе с грибами 3–5 мин. Горячий маринад с грибами переложить в горячую банку, которую сразу же закрыть.

3. Полученный маринад отличается темным цветом, но грибы в нем хорошо сохраняют свою питательную ценность.

Маринованные горькушки

1 кг мелких горькушек, 2 стакана воды, 50–60 мл 30 %-ной уксусной кислоты, 1 ст. ложка соли, 1–2 ч. ложки сахара, 10 горошин перца, 5 шт. гвоздики, 2 лавровых листа, 1–2 луковицы, ½ моркови.

1. Горькушки очистить, быстро промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг и отварить.

2. Маринад приготовить из воды, приправ и нарезанных кружочками овощей, к концу варки прибавить уксусную кислоту.

3. Отжатые грибы положить в маринад и варить еще 5–10 мин. Затем грибы вместе с маринадом переложить в банки и сразу же плотно закрыть.

Маринованные шампиньоны

1 кг шампиньонов, 2 стакана воды, 50–60 мл 30 %-ной уксусной кислоты, 10 горошин перца, 2 лавровых листа, 1–2 ч. ложки соли, немного мускатного ореха.

1. Мелкие шампиньоны очистить, быстро промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг. В кастрюлю налить воду, добавить уксусную кислоту, специи и довести раствор до кипения.

2. Грибы варить в слегка подсоленной воде 5 мин, затем

вынуть шумовкой, дать стечь воде, положить в маринад и варить еще несколько минут. Затем переложить в банки, которые тут же закрыть и охладить.

3. Шампиньоны можно мариновать и в собственном соку, но маринад получается весьма темным и поэтому менее привлекательным на вид.

Маринованное грибное ассорти

1 кг белых грибов, подосиновиков, подберезовиков, маслят поздних или лиственничных, 20 г (3 ч. ложки) соли, 12 горошин перца, 5 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, немного мускатного ореха, 60–70 мл 30 %-ной уксусной кислоты, ½ ч. ложки сахара, 1–2 стакана воды, 1 луковица.

1. Грибы очистить, быстро промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг. Мелкие грибы оставить целыми, крупные нарезать небольшими кусочками. Грибы уложить в кастрюлю со смоченным дном, посыпать солью и прогреть.

2. В выделившемся соке грибы варить 5–10 мин, затем добавить душистый перец и лук и варить еще несколько минут. Для маринада можно использовать грибной сок, добавив к нему уксусную кислоту.

3. Из воды, сахара и уксусной кислоты сварить маринад, опустить в него грибы вместе с приправами, кипятить несколько минут, затем положить в банки, которые сразу же закрыть.

> Совет:
>
> Если помещение для хранения не отвечает требованиям или приготовлен слабый уксусный маринад, то банки надо стерилизовать 60 мин при температуре 90 °С, а через несколько дней еще 30 мин при той же температуре.

Маринованные сыроежки

1 кг мелких сыроежек, 1 ст. ложка соли, 2 стакана воды, 50–60 мл 30 %-ной уксусной кислоты, 15 горошин перца, 2 лавровых листа, 10–12 мелких луковичек, 2–3 шт. гвоздики, ½ ч. ложки сахара.

1. Для маринования отобрать сыроежки с мелкими круглыми шляпками. Сыроежки красные отварить в слегка подсоленной воде, другие виды сыроежек варить в собственном соку с небольшим добавлением соли, затем откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.

2. Маринад варить из воды, специй и целых мелких луковичек, уксус добавить в последнюю очередь. Заправить, затем в маринад опустить грибы и варить еще 5–6 мин.

3. Горячие грибы вместе с луковичками разложить по банкам, маринад продолжать варить еще некоторое время для получения большей крепости, а затем залить им грибы. Банки сразу же закрыть и после охлаждения вынести в помещение для хранения.

Маринованные белые грибы

1 кг белых грибов, 20 г соли, ½ ч. ложки сахара, 1–2 стакана воды, 60–70 мл 30 %-ного уксуса, 1 луковица, 12 горошин горького перца, 5 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, немного мускатного ореха.

1. Грибы подготовить, быстро промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг. Мелкие грибы оставить целыми, крупные нарезать небольшими кусочками. Затем их положить в кастрюлю со смоченным дном, посыпать солью, прогреть. В выделившемся соке грибы варить, помешивая, 5–7 мин, добавить специи, лук и варить еще несколько минут, после чего влить уксус.

2. Для маринада можно использовать грибной сок, добавив в него уксус или уксусную кислоту. Такой маринад получается темным и не всем нравится.

3. Для получения светлого маринада грибы вынуть из сока. Из воды, уксуса и сахара варить маринад, опустить в него грибы вместе с приправами, кипятить несколько минут, потом разложить по банкам, которые тут же закрыть.

Маринованные лисички

1 кг лисичек, ⅓ стакана воды, 120–140 мл 9%-ного уксуса, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка сахарного песка, 5 горошин душистого перца, лавровый лист, 3 шт. гвоздики и немного корицы.

1. При обработке у лисичек отрезать ножки. Шляпки отварить в подсоленной воде в течение 20–30 мин, откинуть на дуршлаг для обсушивания. Воду, в которую положить соль, влить уксус, довести до кипения, опустить в нее грибы.

2. Варить 20–25 мин, потом добавить сахар и специи. Затем охладить, заполнить банки, которые тут же закрыть.

Квашение грибов

Грибы можно консервировать также способом квашения. При этом образуется молочная кислота (продукт весьма полезный для здоровья), которая препятствует порче грибов и прежде всего гниению. Грибы бедны сахарами, поэтому для их заквашивания необходимо добавлять такое количество сахара, чтобы образовалась молочная кислота в размере до 1 %.

Питательная ценность квашеных грибов выше, чем соленых, так как молочная кислота способствует разрушению грубых оболочек клеток, которые плохо перевариваются организмом.

Кроме того, квашеные грибы являются хорошей заменой маринованным. Квашеные грибы при вымачивании в воде теряют молочную кислоту, после чего их можно употреблять в различных целях так же, как и свежие.

Для квашения пригодны молодые, плотные, недозревшие грибы следующих видов: белые, лисички, подосиновики, подберезовики, маслята, опята, рыжики и волнушки. Грибы квасят раздельно по видам.

Свежие грибы сортируют по размерам, удаляют червивые, дряблые, перезрелые и порченые, очищают от приставших листьев, хвойных иголок, моха, земли и песка. После этого грибы разделяют на шляпки и ножки. Большие грибы разрезают на части, мелкие квасят целиком. У отсортированного сырья обрезают корневые корешки, вырезают поврежденные места, после чего моют в холодной воде и дают ей стечь.

В эмалированную кастрюлю наливают 3 л воды, добавляют 3 ст. ложки поваренной соли, 10 г лимонной кислоты, ставят на огонь, доводят до кипения. В кастрюлю выкладывают подготовленные грибы весом 3 кг и при слабом кипении варят до готовности. Пену, которая образуется в процессе варки, удаляют шумовкой. Признаком готовности является оседание грибов на дно.

Проваренные грибы выкладывают в дуршлаг, промывают холодной водой, дают ей стечь, после чего расфасовывают в трехлитровые банки и вливают теплую заливку.

Для приготовления заливки в эмалированную кастрюлю наливают воды, добавляют 3 ст. ложки соли, 1 ст. ложку сахара (из расчета на 1 л воды), ставят на огонь, доводят до кипения и охлаждают до 40 °С, после чего в жидкость добавляют 1 ст. ложку чистой сыворотки от обезжиренного недавно скисшего молока. Она воздействует как грибковая культура: имеющиеся в сыворотке бактерии быстро развиваются и придают грибам

чистый вкус.

При обнаружении плесени крышку и камень-гнет промывают раствором уксуса, плесень удаляют как с рассола, так и с внутренней стороны посуды.

Затем заливку заливают в банки, накрывают кружочками, ставят гнет и выносят в теплое помещение, где выдерживают в течение 3 суток, после чего грибы выносят в холодный погреб.

Через месяц приготовленные таким способом грибы готовы к употреблению.

Чтобы квашеные грибы могли храниться долгое время, их необходимо стерилизовать. Для этой цели грибы выкладывают в дуршлаг, а когда жидкость стечет, промывают холодной водой и дают ей стечь. Затем грибы раскладывают в подготовленные банки и заливают предварительно профильтрованной и прокипяченной горячей жидкостью грибов. В процессе кипячения жидкости необходимо постоянно снимать образовывающуюся на ее поверхности пену.

Если заливки не хватает, ее можно заменить кипятком. Наполнять банки нужно на 1,5 см ниже верха горлышка. Заполненные банки накрывают подготовленными крышками, устанавливают в кастрюлю с подогретой до 50 °С водой, ставят на огонь и при слабом кипении воды в кастрюле стерилизуют: банки емкостью 0,5 л – 40 мин, емкостью 1 л – 50 мин. После стерилизации банки немедленно укупоривают, проверяют качество укупорки и помещают в прохладное место для охлаждения.

Квашное из грибов

20 кг грибов, 5–6 веточек (250–300 г) малины, черной или красной смородины (с листьями), 100–150 г стебельков укропа вместе с соцветиями и семенами, зелень петрушки, 1 корень хрена или ½–1 головка чеснока, 350–450 г соли, кипяченая вода, 3–4 ст. ложки сахара, ½–1 стакан сыворотки.

1. Грибы очистить, быстро промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг. Мелкие грибы оставить целыми, крупные нарезать небольшими кусочками. Подготовленные свежие грибы уложить в стеклянную банку или деревянную посуду шляпками вниз, перекладывая каждый слой листьями и приправами.

2. Квасить можно и без листьев. Если же их кладут, то ими следует выкладывать нижний и верхний слои. Каждый слой толщиной 5–6 см пересыпать солью. Сверху накрыть крышкой и камнем-гнетом. Обычно при этом образуется такое количество рассола, что он покрывает все грибы.

3. Через несколько дней, когда грибы осядут, можно добавить новую порцию грибов с соответствующим количеством приправ. Рассола должно быть столько, чтобы им была покрыта и крышка. Частично это можно регулировать с помощью камня-гнета, по мере надобности увеличивая его тяжесть. Если же и тогда жидкости будет недостаточно, подливают чистую кипяченую или, если нужно добавить соль, подсоленную воду.

Совет:

При квашении в грибах исчезает горечь и сырой вкус, их можно использовать в сыром виде для приготовления салата или в виде гарнира к различным блюдам.

Консервирование грибов

Из грибов можно готовить обеденные и закусочные консервы, салаты, грибную икру, грибы в сочетании с овощами, крупой. Самыми высокими вкусовыми свойствами обладают консервы из грибов в собственном соку.

Для консервирования грибы подготавливаются так же, как и для маринования. Их так же промывают, несколько раз меняя холодную воду. Затем их отваривают в зависимости от вида и степени зрелости в течение 30–40 мин в подсоленной воде.

На 1 кг подготовленных грибов берут 1–1,5 стакана воды и 15 г соли.

Во время варки грибы осторожно перемешивают и снимают пену. В конце варки грибы оседают на дно и должны быть полностью покрыты отваром. Отвар от белых грибов фильтруют и используют для приготовления маринадной заливки. Отвары темных грибов не используют. А отваренные таким способом грибы являются основой для домашнего консервирования грибов.

Существуют различные способы консервирования грибов.

Консервирование в герметически закрытых банках

В герметически закрытых банках грибы полностью сохраняют присущие им в свежем виде вкус и запах, поэтому этот способ в первую очередь подходит для хранения грибов с нежным вкусом и большой пищевой ценностью – белых грибов, шампиньонов, лисичек, рыжиков, колпаков кольчатых.

Консервы будут вкуснее, если грибы заготавливать по видам и укладывать в отдельные банки. Так будут сохранены характерные для каждого вида грибов вкус и запах.

Если же грибов мало, то в одной посуде консервируют несколько видов грибов, однородных по вкусу, например белые грибы и рыжики, лисички и сыроежки. Грибы, содержащие острый горький сок, следует отварить отдельно и только тогда смешать с другими грибами, иначе их горечь испортит вкус других грибов.

Грибы в собственном соку

1 кг грибов, 20 г (1 ст. ложка) поваренной соли.

1. Мелкие грибы оставить целыми, более крупные разрезать пополам или нарезать кусочками, но не шинковать. У больших грибов шляпку можно нарезать брусочками, а ножку – тонкими кружками. Очищенные, вымытые и нарезанные грибы положить в посуду для варки, дно которой смочить водой, добавить соль и

прогреть грибы до тех пор, пока из них не выделится сок и грибы не станут мягкими. Чтобы грибы были вкуснее, варить их при слабом кипении (90–95 ˚С) в течение 10–20 мин, в зависимости от размера нарезанных грибов. После варки грибы положить в горячие чистые банки и залить кипящим грибным соком, выделившимся во время прогревания, так, чтобы грибы были полностью покрыты жидкостью. Банки сразу же герметически закрыть и быстро охладить. В хорошем, с ровной температурой, темном помещении заготовленные таким способом грибы прекрасно сохраняются.

2. Если помещение для хранения грибов плохое, наполненные банки нужно еще раз прокипятить. Для этого неплотно закрытые крышками банки поставить в горячую воду той же температуры, что и банки, и кипятить при температуре 100 ˚С – банки емкостью 0,5 л в течение 1 ч, литровые или большего размера – 1,5 ч, трехлитровые – 2 ч. Через 2–3 дня банки снова прокипятить в течение 30 мин.

3. Такой способ заготовки особенно рекомендуется для рыжиков, колпаков кольчатых и белых грибов.

Грибы в соленой воде

1 кг грибов, 2 стакана воды, 2–3 ч. ложки поваренной соли, дольки чеснока.

1. Молодые, одинакового размера грибы очистить, вымыть и кипятить 5–10 мин. Затем их охладить в холодной воде, слегка отжать, дать стечь воде и положить в банки или бутылки. Залить кипяченой соленой водой так, чтобы она полностью покрыла грибы. Банки закрыть, поместить в воду и кипятить 1 ч при температуре 100 ˚С.

2. Такой способ заготовки можно использовать для всех грибов, но больше всего он подходит для горьких видов сыроежек, волнушек, груздей настоящих и желтых.

Масло с грибами

На 2 широкогорлые бутылки по 700 мл: 250 г сухих грибов, 1 л подсолнечного масла.

1. Грибы положить в бутылки, залить маслом и закрыть.

2. Срок хранения – 8 месяцев при температуре 1–20 ˚С.

3. Для употребления грибы выжать, вымыть. Отварить в небольшом количестве воды, после варки мелко порубить. Грибы и отвар годятся для грибного ризотто, гуляша и соуса к жаркому.

4. Масло пропустить через чайное ситечко. Готовить с ним

салаты и запеканки из картофеля.

5. Пример: сырой картофель нарезать кружками, вымыть, обсушить в салфетке, смешать с грибным маслом, солью и перцем. В духовке печь 20 мин под крышкой и затем 20 мин без нее при температуре 200 °С.

Жареные грибы

1 кг грибов, 350 г сливочного масла, 3 ч. ложки, соли.

1. Свежие, только что собранные грибы очистить, быстро промыть холодной водой, дать воде стечь и нарезать брусками или кусочками. В посуде для варки разогреть масло, положить в него грибы, добавить соль. Посуду накрыть крышкой и варить грибы при слабом кипении 45–50 мин. Затем жарить без крышки до тех пор, пока не испарится выделившийся из грибов сок и масло не станет прозрачным. Горячие грибы переложить в маленькие, предназначенные для одноразового употребления банки, предварительно стерилизованные в кипящей воде. Сверху залить растопленным маслом, которое должно покрывать грибы слоем не менее 1 см. Банки сразу же закрыть и охладить.

2. Ввиду того что под влиянием света жиры расщепляются, следует по возможности использовать темные банки или бутылки и хранить грибы в темном, сухом прохладном помещении.

3. Для жарения больше всего подходят белые грибы, рыжики, лисички и шампиньоны.

4. Вместо сливочного масла можно использовать растопленное свиное сало, растительный жир, растительное масло, но сливочное масло придает грибам особенно приятный вкус.

Грибной сок со специями

2 кг свежих грибов, 2–3 луковицы, 2–3 ч. ложки мелкого перца, 5–6 лавровых листьев, ½ ч. ложки душистого перца, 2 ст. ложки соли.

1. К грибному соку, образовавшемуся при прогревании грибов (без воды!), добавить нашинкованный лук, специи и соль и кипятить на слабом огне, пока сок не загустеет и не станет похожим на сироп, после чего в горячем виде его налить в горячие бутылки. Их сразу же плотно закрыть и охладить.

2. Грибной сок из свежих грибов можно приготовить и следующим способом: целые или нарезанные грибы очистить, промыть, откинуть на дуршлаг и мелко нашинковать или

пропустить через мясорубку, смешать с солью и специями и 3–4 дня выдержать в холодном месте. За это время из грибов выделится сравнительно большое количество сока. Его отжать сквозь ткань, обданную кипятком, затем добавить нашинкованный лук и варить до загустения.

3. При плохих условиях хранения бутылки с соком следует кипятить 30 мин или увеличить количество соли.

4. Грибной сок со специями следует добавлять в пищу раньше, чем другие вкусовые приправы, иначе блюдо может получиться излишне острым.

Консервирование грибов посредством стерилизации

Консервирование грибов в герметических банках посредством стерилизации является одним из наиболее распространенных и предпочитаемых способов длительного сохранения грибов. Стерилизованные грибы сохраняют в наибольшей степени пищевые и вкусовые качества свежего продукта.

В результате стерилизации грибы сохраняются на длительный срок времени без изменений их химического состава. В период стерилизации уничтожаются все вегетативные и большая часть спороносных форм микроорганизмов. Обычно стерилизация грибов происходит в температурном диапазоне от 118 до 121 ˚С. Более высокая температура недопустима, так как это ведет к денатурированию белков, размягчению консистенции грибов и распаду целостности грибного тела.

Между температурой стерилизации грибов и временем теплового воздействия существует тесная зависимость. Чем выше температура стерилизации, тем короче время тепловой обработки, и наоборот.

Для консервирования могут быть использованы не все съедобные грибы. Из всех известных видов съедобных грибов лишь 17–20 видов могут быть удачно использованы для переработки в виде стерилизованных продуктов. Остальные не подходят для этой цели, так как большая их часть не переносит высоких температур и во время тепловой обработки быстро распадается или приобретает непривлекательный внешний вид.

Наиболее подходящими для консервирования посредством стерилизации являются следующие виды грибов: искусственно выращенные и луговые шампиньоны, лисичка, белый гриб, трюфели и сморчок.

Кроме этих грибов, хорошие показатели при стерилизации имеют также и следующие виды грибов: красивый масленок, березовик, красный березовик, каштановый боровик, масленок,

светящий опенок, жемчужный гриб, гриб-зонтик.

Грибной экстракт

Для приготовления грибного экстракта можно использовать сок, который выделяется из белых грибов, рыжиков и других грибов с мягким, нежным вкусом при их прогревании без воды.

Обычно сока так много, что он используется для заливки грибов в банки не полностью. Для получения сока можно брать и более старые, менее ценные или смешанные грибы, а также чистые отходы, оставшиеся после чистки грибов: ножки, губчатые слои, грибное крошево и др.

Грибную массу нашинковать или пропустить через мясорубку, проварить в собственном соку, поддерживая в течение 30 мин температуру, при которой грибы слабо кипят. Грибной сок процедить через марлю или льняную ткань, предварительно обданную кипятком; грибную массу насухо отжать. Эту же грибную массу можно еще раз прокипятить, добавив немного воды, и снова процедить, чтобы вышел весь сок.

На 1 л полученной жидкости добавить 1–2 ч. ложки мелкой соли, налить в широкую посуду, поставить на слабый огонь и, не накрывая крышкой, дать воде испаряться до тех пор, пока экстракт не загустеет и не станет похожим на сироп. Он должен не стекать полностью с ложки, а покрывать ее тонким слоем.

Экстракт в горячем виде налить в маленькие стерилизованные бутылки, сразу же плотно закупорить их и быстро охладить. Бутылки должны быть настолько маленькими, чтобы экстракта хватало не больше чем на 2–3 дня.

При плохом помещении для хранения бутылки с экстрактом необходимо стерилизовать 30–40 мин при температуре 100 °С.

Грибной экстракт используется в основном для заправки супов и соусов, по вкусу он напоминает мясной бульон.

Совет:

Грибной экстракт и сок находят применение в производстве деликатесных блюд, панировочной муки, напитка.

Панировочную муку смешивают с грибным соком или экстрактом до состояния густой массы, раскатывают тонким слоем, высушивают и измельчают.

Напиток получают обработкой сухого порошка из грибов водой с добавлением фосфорной кислоты и нагревания. В конце обработки к полученному продукту добавляют сахар, воду, углекислый газ.

Грибы натюрель

Для приготовления стерилизованных грибов натюрель можно использовать чаще всего следующие грибы: шампиньоны, белые грибы, трюфели, настоящие подгрузди, березовики, сморчки, рыжики.

Грибы очистить, промыть обильным количеством воды, затем бланшировать в кипящей воде с прибавлением 2 % поваренной соли и 0,5 % винной кислоты. Кислоту прибавляют в целях сохранения цвета грибов и улучшения вкуса консервов. Продолжительность бланширования для свежих грибов – 4–5 мин, а для более старых – 6–8 мин.

Немедленно после бланширования грибы охладить холодной водой. Охлажденные грибы отцедить в течение 5–6 мин, затем уложить в банки, оставляя 1–2 см до верхнего края банки, и залить теплой заливкой, приготовленной с прибавлением 2 % поваренной соли и 0,2 % лимонной кислоты от объема заливки. Соотношение уложенных в банки грибов и заливки должно быть 60:40, т. е. в 1 банку емкостью 1 л укладывают 600 г грибов и заливают 400 мл заливки.

Грибы необходимо стерилизовать при температуре 100 °С в течение не менее 1 ч. Для большей уверенности через два дня грибы снова надо стерилизовать при той же температуре в течение еще 50–60 мин в целях уничтожения спороносных форм термоустойчивых бактерий, проросших после первой стерилизации.

Консервированный грибной суп с помидорами

На банку 0,5 л: 250 г белых грибов, 170–200 г красных помидоров, 130 г моркови, 50 г корней петрушки, 20 г лука репчатого, 15 г соли, 5 г сахара, 5 г зелени сельдерея и петрушки, 1 лавровый лист, по 3–4 горошины перца душистого и горького.

1. У белых грибов срезать шляпки, очистить корни, затем их тщательно промыть и варить в течение 25–30 мин. Вместе с грибами варить морковь и петрушку. Сваренные грибы и овощи нарезать мелкой соломкой, смешать и добавить к ним разрезанные на дольки красные помидоры. Отвар грибов и овощей профильтровать через марлю, добавить соль, сахар и нагреть до кипения. Обычно отвара получается больше, чем требуется для заливки, поэтому его упаривают в 2 раза.

2. На дно банки положить зелень сельдерея и петрушки, небольшую головку очищенного репчатого лука, пряности и по желанию зубчик чеснока. Затем уложить смесь грибов и овощей и

залить отваром. Банки накрыть крышками и поставить на прогревание: банки емкостью 0,5 л на 20 мин, банки емкостью 1 л на 30 мин. После прогревания банки укупорить и охладить как обычно.

3. Зимой, открыв банку такого супа, содержимое выкладывают в 1,5 л кипящей воды и кипятят 5–10 мин. Суп можно заправить, кроме всего прочего, манной крупой или вермишелью.

Рыжики консервированные

1 кг соленых рыжиков, 3 г лимонной кислоты, 2 лавровых листа, 7–8 зерен душистого перца.

1. Грибы осторожно выложить на дуршлаг, а рассол кипятить 5–7 мин, снимая пену. Затем грибы промыть кипяченой водой несколько раз, расходуя на 1 кг грибов не менее 3 л воды.

2. Уложить в банки пряности, грибы и залить рассолом. Если объем рассола недостаточен, добавить кипяток. Банки прикрыть крышками, стерилизовать на водяной кипящей бане (0,5 л – 40 мин, 1 л – 1 ч), герметизировать и хранить в прохладном месте.

Грузди консервированные

1 кг отваренных груздей, 4–5 г лимонной кислоты, 20–40 мл 9%-ного уксуса, 2–3 лавровых листа, 0,5 г корицы, 7–8 зерен душистого черного перца, зубчик чеснока.

1. Грибы вымыть в проточной воде, а затем 3–5 мин бланшировать в кипящей подсоленной воде (на 1 л воды – 25 г соли), постоянно снимая пену. Бланшированные грузди поместить в варочную кастрюлю, добавить на каждый килограмм грибов по 100 мл воды, пряности и 2 ст. ложки 9 %-ного уксуса.

2. Кипятить на слабом огне до тех пор, пока грузди не осядут на дно. Отваренные грибы с жидкостью расфасовать в банки, добавляя лимонную кислоту.

3. При недостаточном количестве жидкости долить в банки кипяченую воду, прикрыть крышками и стерилизовать на водяной кипящей бане (0,5 л – 35 мин, 1 л – 45 мин, 3 л – 1,5 ч).

Грибная икра

2 кг грибов, 250 г молотого репчатого лука, соль по вкусу, 100 мл грибного бульона, 200 г растительного масла, черный перец и гвоздика.

1. Для приготовления икры грибы пропустить через

мясорубку с диаметром отверстий решетки от 0,3 до 0,4 мм. К полученной молотой массе прибавить молотый репчатый лук, соль, грибной бульон, растительное масло, черный перец и гвоздику по вкусу. Смесь подогреть до 90–100 °С в большой посуде, после чего разложить в банки емкостью 0,5 л. Стерилизовать в течение 70 мин. Через два дня икру снова можно стерилизовать в течение еще 1 ч.

2. После стерилизации грибную икру следует немедленно охладить до температуры 40 °С.

Салат из грибов

10 кг свежих (соленых, маринованных) белых грибов, 0,5 кг репчатого лука, 300–500 мл растительного масла.

Заливка: 5 л воды, 150 г соли, 50 мл 3%-ной уксусной кислоты, 2 г лаврового листа, 2 г черного перца, 2 г гвоздики, 2 г корицы.

1. К очищенным и промытым грибам прибавить лук и растительное масло.

2. Приготовленный салат из грибов уложить в банки, залить маринадом и стерилизовать в течение 25 мин при 98–100 °С.

3. После стерилизации банки быстро охладить.

Тушеные грибы

700 г тушеных грибов, 100 мл растительного масла, 20 г соли, 50 г репчатого лука, несколько горошин черного перца.

1. Необходимо отобрать свежие, вполне крепкие и хорошо очищенные грибы. Грибы промыть и очистить от кожицы, после чего снова обмыть водой. Крупные экземпляры нарезать небольшими кусочками. Затем грибы посолить, прибавить репчатого лука, черного перца, растительного масла и тушить до мягкости. Тушеные грибы уложить в банки в горячем еще виде, залить соком, в котором они тушились, а затем банки укупорить.

2. В открытой посуде грибы стерилизовать в течение 90 мин.

3. Такого рода грибные консервы не требуют кулинарной подготовки, и для подачи к столу их необходимо лишь подогреть и залить яйцом.

> Совет:
>
> При тушении грибов на литровую банку можно прибавить 1–2 ст. ложки растительного масла или какого-нибудь другого жира, а к концу варки – яйцо. В этом случае грибы через 2 дня нужно простерилизовать

вторично, затрачивая для этого втрое меньше времени.

Белые грибы в собственном соку

1 кг грибов, 50 г соли, 4 г лимонной кислоты, специи по вкусу.

1. Грибы очистить, тщательно промыть в проточной воде и варить до готовности. Вынуть отваренные грибы из бульона, охладить, заправить бульоном, специями и лимонной кислотой, снова погрузить грибы в бульон и оставить на 4 ч.

2. После этого разложить грибы в стерилизованные банки, прикрыть крышками, стерилизовать (0,5 л – 40 мин, 1 л – 1,5 ч). Хранить в прохладном месте или в холодильнике.

Сушка грибов

Сушка – наиболее простой и испытанный способ консервирования грибов. После сушки содержание воды в грибах снижается с 90 до 10–14 %. Таким образом, из 10 кг свежих грибов получается только 1–1,4 кг сушеных.

Заготавливать в сушеном виде можно практически все съедобные грибы, кроме тех, у которых едкий или горький вкус, но предпочтительнее сушить трубчатые и сморчковые грибы (белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, козляки, моховики). При сушке сохраняются все пищевые достоинства грибов; аромат некоторых при этом способе заготовки даже усиливается, как, например, у белого гриба.

Грибы сушат целыми, отдельно можно сушить корень белого гриба и разрезанные белые грибы (кусочки толщиной 10–15 мм). Для ускорения сушки шляпки грибов, относящихся к черным (подосиновик, подберезовик, масленок, козляк), можно резать на две или четыре части. При подготовке к сушке грибы не моют, а тщательно удаляют прилипшую примесь.

Сушку грибов осуществляют в сушилках разных типов, на воздухе, в русских печах. Для сушки грибы часто нанизывают на прочную нитку. Режим сушки зависит от вида и размера грибов, типа сушилки. В начале сушки грибы провяливают при температуре 40–50 ˚С в течение 2–3 ч, досушивают при температуре 60–70 ˚С. Влажность готовой продукции должна быть 12–14 %, выход – 8–10 %. Режим сушки для большинства грибов должен быть щадящий, в пределах температур 50–75 ˚С.

Сушеные грибы хранят в марлевых или полотняных мешочках в хорошо проветриваемом месте, отдельно от продуктов с резким запахом. Необходимо, чтобы это помещение было сухим, так как сушеные грибы сильно поглощают воду из окружающей среды, особенно если они заготовлены в виде грибного порошка. Если почему-либо грибы сделались влажными, их следует перебрать и подсушить.

Поэтому для сохранения грибов в течение длительного срока удобнее грибы сразу же после досушивания, пока они еще сохраняют свою хрупкость и тепло, уложить в герметически закрывающиеся стеклянные банки. Банки стерилизуют при температуре 90 ˚С: емкостью 0,5 л в течение 40 мин, 1 л – 50 мин.

Для отсасывания воздуха из банок можно применить следующий способ. На внутреннюю поверхность крышки наливают немного спирта, зажигают его и сразу же закрывают банку.

При горении спирта расходуется практически весь кислород, находящийся в банке, в результате чего грибы не заплесневеют, даже если они были недостаточно высушены и укладка их производилась в сыром помещении.

Сушка грибов на солнце

В жаркие дни грибы можно сушить на солнце или только подвялить, чтобы окончательно подсушить их при более высокой температуре на печке или в духовке.

Для этой цели грибы укладывают на сушильные подносы, плотную бумагу или сухую доску. Ни в коем случае нельзя укладывать грибы на железный противень, так как на нем грибы могут спечься и почернеть.

Сушку проводят в месте, защищенном от дождя и пыли и хорошо продуваемом ветром. Очень важно, чтобы грибы, предварительно нарезанные пластинками, были подвялены или высушены полностью в срок не более 1–2 дней. В таком случае они сохраняют свой натуральный цвет.

Правильно высушенные грибы гнутся; пересушенные крошатся – такие грибы лучше размочить и использовать в виде порошка.

> Совет:
>
> Изучение различных режимов сушки показало, что естественную сушку лучше не применять из-за ее продолжительности, повреждаемости грибов личинками насекомых, больших потерь питательных веществ.

Сушка грибов в духовке или печи

Предназначенные в сушку грибы не моют, а только очищают от мусора и вырезают поврежденные места, так как, промытые, они плохо сохнут. Плодовые тела подбирают по размеру (крупные при этом разрезают на части), раскладывают на противни, листы или нанизывают на спицы. При этом грибы не должны соприкасаться друг с другом.

Лучше всего сушить грибы в русской печи с приоткрытой заслонкой, которую приподнимают и устанавливают на кирпичах для образования просвета, при температуре 45 °С (это можно делать после окончания топки, когда температура опустится до нужного уровня).

Можно сушить грибы и в духовке, также обеспечив циркуляцию воздуха, над газовой плитой, на батареях

центрального отопления. В любом случае во время сушки должно быть обеспечено поступление свежего воздуха и удаление влаги, выделяемой грибами.

Вначале грибы подвяливают при температуре 45 ˚С. При более высокой начальной температуре на поверхности грибов выделяются, а затем присыхают белковые вещества, что ухудшает дальнейший ход сушки и придает грибам темную окраску. Грибы при этом становятся настолько мягкими, что использовать их в пищу невозможно. Только после того, как поверхность грибов подсохнет и они перестанут липнуть, температуру можно поднять до 75–80 ˚С.

Продолжительность подсушки и сушки грибов нельзя определить точно. Если шляпки и пластинки грибов одинаковы по своим размерам, они высыхают в одно и то же время. Сухие грибы убирают, а остальные досушивают, время от времени переворачивая их.

Сушка сморчковых грибов

Сморчковые грибы, которые относятся к категории условно-съедобных, сушат только на воздухе. Их нанизывают на нитки, помещают свободно в марлевые мешочки, старые капроновые чулки и сушат в проветриваемом сухом помещении примерно 5–6 месяцев. За это время кислород воздуха очищает токсины и обезвреживает строчки – грибы становятся пригодными к употреблению в пищу.

Грибной порошок

Грибной порошок можно приготовить из различных съедобных грибов. Лучше всего использовать грибы с хорошим ароматом и приятным вкусом: рыжики, грибы-зонтики, строчки обыкновенные, но пригодны и смешанные грибы.

Хорошо высушенные или пересушенные грибы измельчить и перемолоть в мелкий порошок в кофемолке. При дроблении разрушаются плохо перевариваемые пленки грубых волокон, и грибы в таком виде лучше раскрывают свой вкус и аромат и легче усваиваются организмом. Особенно хорош порошок из сухих белых грибов. К грибному порошку при перемалывании добавляют 5–10 % по весу мелкой соли для сохранности.

По вкусу можно добавить и молотые пряности: душистый перец, тмин, сушеные листья сельдерея и петрушки.

Грибной порошок очень удобен для добавки в пищу или в самом конце приготовления – не более чем за 0,5–1 мин до

окончания или для непосредственной добавки в горячую и холодную пищу – салаты, супы, вторые блюда. В омлеты добавляется при взбивании яичной массы.

Хранить следует в стеклянной банке с плотной крышкой в защищенном от света месте. Срок хранения практически без снижения качества – до 1 года. Высушивают еще раз и снова промалывают. Мелкий порошок лучше растворяется и усваивается.

Совет:

Грибы считаются высушенными, если они слегка гнутся и легко ломаются, но не крошатся. Сок при нажатии на грибы выделяться не должен. Белые грибы, лисички, шампиньоны и грибы-зонтики в сушеном виде сохраняют светлый цвет, а подберезовики и подосиновики становятся темными.

Совет:

Сушеные грибы лучше усваиваются, если их истолочь в муку. Соусы, приготовленные с грибной мукой, так же вкусны, как и приготовленные с целыми грибами.

Сушка грибов по-владимирски

Отобрать шляпки молодых белых грибов и наколоть на березовые лучинки. Нижние концы лучинок погрузить в крынки, куда наливается по трети стакана молока. Крынки с грибами поставить в разогретую русскую печь. Испаряясь, молоко придает белым грибам неповторимый нежный вкус и красивый золотистый цвет. Городские жители могут засушить грибы таким образом в газовой духовке на маленьком огне.

Использование заготовленных грибов

Соленые грибы. Соленые грибы вынимают из посуды слоями таким образом, чтобы верхний слой всегда оставался ровным и был покрыт рассолом. Неровный, выступающий из воды слой грибов может испортиться. Грибы промывают холодной водой и затем вымачивают 1–2 ч. Для того чтобы сократить время вымачивания, необходимо менять воду или держать грибы под проточной водой. Вымачивание в теплой воде ухудшает вкус грибов.

Вымоченные грибы могут быть использованы для приготовления холодных и горячих соусов, салатов, котлет, начинок и запеканок. Ввиду того что вкус соленых грибов значительно слабее, чем свежих, к изготовляемым горячим блюдам рекомендуется добавлять грибной сок или экстракт и заправлять их по мере надобности другими приправами.

Сушеные грибы. Сушеные грибы промывают в большом количестве тепловатой или теплой воды, так как обычно они бывают запыленными. Затем их вымачивают в холодной воде. Еще лучше замачивать сушеные грибы в молоке или молоке пополам с водой. Мелкие и нарезанные кусками грибы становятся мягкими через 2–3 ч, для размягчения более крупных грибов требуется 6–8 ч. В той же воде их варят до мягкости (10–15 мин) и используют в пищу вместе с отваром. В супе, соусе, запеканке или в виде начинки грибы еще раз прогреваются уже вместе с приготовляемой едой. Для приготовления супа из сушеных грибов их варят в той же воде, где они вымачивались, несколько дольше, до полной готовности.

Почерневшие при сушке грибы, перед тем как кладут в суп, хорошо промывают, чтобы они не придали супу черный цвет. Отвар из сморчковых грибов оставляют для отстоя возможного песка, процеживают и употребляют для приготовления супов, соусов или подливок.

Квашеные и маринованные грибы. Квашеные и маринованные грибы подают к столу в виде салата. Помимо того, их используют как гарнир к различным блюдам или как самостоятельную закуску. Вместе с другими продуктами или каким-либо салатным соусом из квашеных и маринованных грибов готовят сборные салаты, холодные соусы и начинки для холодных блюд. Мелкие грибы подходят для украшения холодных блюд.

Грибы в герметически закрытых банках. В герметически закрытых банках могут развиваться некоторые живущие без

свободного кислорода микроорганизмы. Они становятся причиной появления в грибах ядовитых соединений. Нельзя употреблять в пищу грибы, которые утратили присущий им в свежем виде запах либо цвет, в рассоле которых имеются пузырьки пены. Их не обезвреживает даже тепловая обработка.

Хорошо сохранившиеся консервы имеют запах и вкус свежих грибов. Грибы в банках, заготовленные в собственном соку или рассоле, используют для приготовления любого блюда, как и свежие грибы. Для приготовления супов, соусов и запеканок используют также жидкость, в которой находились грибы. Для приготовления салатов, холодных соусов, котлет и начинок грибы вынимают из сока, а оставшуюся жидкость употребляют в тот же день в какое-либо другое кушанье.

Жареные грибы пригодны для приготовления различных горячих блюд. Из них готовят отдельное грибное блюдо (суп, соус) или гарнир к другим блюдам (начинкам, запеканкам, мясным блюдам). Жареные грибы сначала прогревают без каких-либо добавлений; если при этом обнаруживается изменение запаха, грибы в пищу не употребляют. К горячим грибам добавляют другие продукты.

Грибной сок и грибной экстракт. Грибные сок и экстракт придают горячим блюдам, приготовленным из соленых грибов, приятный свежий грибной вкус. Но их можно добавлять также к овощным и мясным блюдам, коричневым соусам и запеканкам, приготовленным без грибов. При этом следует помнить, что грибной сок или экстракт необходимо добавлять в умеренном количестве, так как слишком большая доза придаст блюду излишне острый вкус.